Avocado-Zitronen-Dessert aus dem Thermomix

Zutaten

- 100 g Heidelbeeren
- 400 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 2 TL Zitronenschale, abgerieben
- 400 g reife Avocados
- 20 ml Zitronensaft

Zubereitung

1. Heidelbeeren waschen. Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
2. Sahne zugeben und auf Stufe 3 ohne Zeiteinstellung bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Rühraufsatz entfernen. Sahne umfüllen und kalt stellen. Mixtopf mit Wasser ausspülen und abtrocknen.
3. Zucker und Zitronenschale in den Mixtopf geben, 10 Sek. Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Avocados halbieren, den Kern entfernen, schälen und in den Mixtopf geben. Mit
5. Mit Zitronensaft 15 Sek. Stufe 4 pürieren. Rühraufsatz wieder einsetzen. Geschlagene Sahne zugeben und 15 Sek. Stufe 2 verrühren. Rühraufsatz entfernen. Die Creme in Gläser füllen und mit den Heidelbeeren dekorieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	365 kcal
Fett	30 g
Protein	3 g

⌚ 15 Minuten

⊕ 6 Portionen