

Gesundes Schoggimousse (artgerecht.com)

Zutaten

- 400 ml Kokosmilch
- 120 g Datteln, entsteint
- 50 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Chiasamen
- 2 EL Kakao-Nibs
- 200 g frische Beeren



Zubereitung

- Chiasamen mit 30ml Wasser einweichen
- Kokosmilch, Datteln, Kakao und eine Prise Salz in einem hohen Gefäß 2-3 Minuten pürieren, bis eine dickflüssige, homogene Masse entsteht. Chiasamen hinzugeben und unterrühren.
- Anschließend in Förmchen füllen und für mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Mit Beeren und Kakao Nibs dekorieren.