



Lista zakupów

- 1 op. rurki TAGO
- 1op. dzwoneczków TAGO
- 1 awokado
- 2 łyżeczki miodu
- 2 łyżeczki kakao
- 1 łyżeczka wanilii
- sól
- 50g czekolady
- 200g śmietany kremówki

Deser awokado

- Do blendera wrzucić całe awokado wyjęte ze skórki za pomocą łyżki, do tego dodać miód, kakao, wanilię, kremówkę, sól. Wszystko razem zblendować.
- Na małym ogniu w kąpieli wodnej rozpuścić czekoladę.
- Czekoladę dodać do zblendowanych wcześniej składników i całość razem wymieszać. Następnie masę przełożyć do rękawa cukierniczego i odstawić na parę minut do lodówki.
- By przygotować spód pokruszyć drobno dzwoneczki od TAGO, na nie wylać mus i udekorować rurkami od TAGO.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Rurka kakaowa



Krucze herbatniki
korzenne