

KOKOSTARTE mit SCHOKOMOUSSE und GRANATAPFEL

für das Kokostarte:

- 250g Datteln in Wasser eingeweicht (20min.)
- 125ml Wasser
- 400g Kokosflocken
- 170ml Kokosöl
- 2 EL Kokosmehl (optional)
- 1 MSP Salz



für das Schokomousse:

- 2 TL Agavendicksaft
- 1 TL Vanillepulver
- 4 Stk. Bananen
- 2 Stk. Orangen
- 4 EL Kakaoapulver
- 2 Stk. Granatäpfel zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für das Kokostarte mit einem Stabmixer zu einem Teig verarbeiten (darf ruhig etwas gröber sein), dann die Masse in eine mit Kokosfett eingefettete Springform eindrücken (einen ca. einen Zentimeter hohen Rand formen). Die Form für 30 min. in den Gefrierschrank stellen, damit die Masse härtet.

Aus Bananen, abgeschälten Orangen und Kakaoapulver eine Mousse mixen.

Die Kakao-Mousse auf den gehärteten Teig gießen und mit Granatapfelkernen großzügig bestreuen.

