

Schokoladen-Kuchen auf Mango-Spiegel mit Himbeeren

Für zwei Personen

1 Mango	120 g Zartbitter-Schokolade	120 g weiße Schokolade
50 g Himbeeren	4 Eier	1 Limette
250 g Zucker	150 g Butter	70g Mehl
30 g Kakaopulver	30 g brauner Zucker	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen. 120 Gramm Butter und die dunkle Schokolade in einem Topf schmelzen lassen. Dabei ständig umrühren. Anschließend die Eier und 150 Gramm Zucker dazugeben und alles zu einer cremigen Masse schlagen. Das Mehl und das Kakaopulver dazugeben. Den Teig in eine kleine, gefettete Form (circa 7,5 cm Durchmesser und circa 4 cm hoch) geben. Zuletzt ein Stück weiße Schokolade mittig in den Teig drücken. Den Schokoladenkuchen ungefähr acht Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Mango schälen und mit zwei Esslöffeln Zucker in einem hohen Gefäß pürieren. Die Himbeeren abbrausen. Den fertigen Schokoladenkuchen mit dem Mangopüree auf einem Teller anrichten und mit den frischen Himbeeren garnieren.

Christopher Nitschke am 04. April 2013