

Schoko-Flan mit Mango-Eis und Mango-Spalten

Für zwei Personen

1 Mango	300 g Mangostücke TK	150 g Zucker
40 g Mehl	10 g Speisestärke	100 g Bitterschokolade
100 g Butter	3 Eier	200 ml Sahne
50 ml Schmand	200 ml Bitterorangen-Likör	1 Zweig Zitronenmelisse
Minze, Chilifäden	Roter Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die tiefgefrorenen Mangostücke antauen lassen. Die Butter und die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Anschließend die Butter, die Schokolade, die Eier, die Speisestärke, das Mehl und 100 g Zucker mit einem Handrührgerät vermengen, nach Belieben mit rotem Pfeffer verfeinern, in eine Kuchenform geben und für acht bis zehn Minuten im Ofen backen. Für das Mangoeis die Mangostücke zusammen mit der Sahne und dem Schmand pürieren. Nach Belieben mit etwas Zucker süßen. Die Mango schälen und in Spalten schneiden. Anschließend etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und einige Mangospalten darin anrösten. Mit dem Bitterorangen-Likör ablöschen und mit einigen Chilifäden verfeinern. Den Schokoflan mit dem Mangoeis und den karamellisierten Mangospalten auf zwei Tellern anrichten und mit einigen Chilifäden und je einem Blatt Minze und Zitronenmelisse garnieren.

Dagmar Franz am 24. April 2014