

Chili-Schokoladen-Küchlein mit exotischen Früchten

Für zwei Personen

50 g dunkle Schokolade, 60%	$\frac{1}{2}$ TL rote Chiliflocken	2 Eier
60 g Zucker	1 Prise Salz	50 g Butter
50 g Mehl	1 Thai-Mango	1 Papaya
1 Limette	Butter, Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Dessertgläser mit der Butter einfetten und zuckern. Die Schokolade zusammen mit der Butter in eine dünnwandige Schüssel geben und über dem leicht siedenden Wasserbad schmelzen lassen. Die Chiliflocken in die geschmolzene Schokolade geben. Eines der beiden Eier trennen. In einer Schüssel ein Ei, ein Eigelb, den Zucker und das Salz mit einem Handrührgerät verrühren. Die geschmolzene Schokoladen-Chili-Buttermasse zugeben und zusammen mit dem Mehl unterrühren. Den Kuchenteig in die beiden Dessertgläser füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen lassen. Die Mango und die Papaya schälen, vom Kern befreien und in Scheiben schneiden. Auf zwei Tellern verteilen und die Papaya mit dem ausgepressten Saft der Limette marinieren. Die Dessertgläser mit den Chili-Schoko-Küchlein und den exotischen Früchten auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhold Blatz am 17. Juli 2014