

Warmer Schokoladen-Kuchen mit Mango-Chutney

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

50 g dunkle Kuvertüre	1 Ei	25 g weiche Butter
20 g Puderzucker	25 g Zucker	25 g Mehl
2 Schoko-Toffee-Bonbons	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 EL Puderzucker	3 Blätter Minze	

Für das Mango-Chutney:

1 reife Mango	1 Vanilleschote	200 g Zucker
100 ml trockener Weißwein	100 ml Mangosaft	1 EL Speisestärke

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Mango-Chutney die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mango schälen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein und Mangosaft ablöschen. Vanillemark dazugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser auflösen und die Sauce damit binden. Mangowürfel hinzugeben und aufkochen lassen. Dann abkühlen.

Für den Kuchen Kuvertüre klein hacken und in einer Metallschüssel über dem Wasserbad auflösen. Das Ei trennen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Eigelb mit Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Gesiebttes Mehl und Kuvertüre langsam zur Butter-Eigelb-Masse hinzufügen und unterheben. Eischnee unterheben. Förmchen einfetten und mehlieren. Die Hälfte der Kuchenmasse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, jeweils einen Schokoladen-Toffee-Bonbon hineinsetzen und mit dem restlichen Teig bedecken. Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 170 Grad Ober-/Unterhitze etwa 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Küchlein mit dem Mango-Chutney auf Tellern anrichten und mit den Minzeblättern garniert servieren.

Lynn Harder am 09. Oktober 2015