

Schoko-Küchlein mit Mango-Creme

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

125 g Zartbitterschokolade (70%)	2 Eier	50 g Butter
60 g Zucker	20 g Mehl, Typ 405	1 EL Butter
1 EL Zucker		

Für die Mango-Creme:

1 reife Mango, groß	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Zucker
200 g Sahne	20 ml Orangenlikör	1 Prise Cayenpeffer

Für die Garnitur:

frische Minze

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schokoladenküchlein Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren in einer Schüssel über kochendem Wasser schmelzen lassen. Eier aufschlagen und trennen. Eigelbe mit dem Zucker und dem Mehl unter die Schokoladenmasse heben. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Kleine Porzellanförmchen mit Butter austreichen und zuckern. Die Masse in die Förmchen füllen und acht Minuten im Backofen backen. Für die Mango-Creme Mango schälen, Mangofruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

Zitronenhälfte auspressen und mit Zucker in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer pürieren. In einem zweiten hohen Rührbecher Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und in eine Schüssel füllen. Mango-Püree unter die Sahne heben, mit einer Prise Cayenpeffer und Orangenlikör verfeinern.

Die Schokoladenküchlein mit der Mango-Creme auf Tellern anrichten, mit frischer Minze garnieren und servieren.

Karin Pechtel am 05. November 2015