

Warmer Schoko-Kuchen mit Mango-Chili-Ragout

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

40 g Zartbitter Kuvertüre	40 g Butter	200 g Zucker
1 Ei	20 g Mehl	2 g Kakaopulver
2 Schokopralinen		

Für das Mango-Chili-Ragout:

1 reife Mango	1 rote Schote Chili	1 Limette
1 EL flüssiger Honig	200 ml Mangosaft	Salz

Für das Schokoküchlein:

Den Ofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.

Die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und mit der Butter vermengen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und mit den anderen Zutaten (außer den Pralinen) zu der Eiermasse geben und verrühren. Den Teig in gebutterte und gezuckerte kleine Förmchen füllen. In die Mitte eine Praline als Füllung geben. Im Ofen ca. 11 Minuten backen. Der Schokoladenkuchen sollte in der Mitte noch leicht flüssig sein.

Für das Mango-Chili-Ragout:

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote in sehr kleine Stück schneiden. Mangowürfel mit etwas Saft in einem kleinen Kochtopf erhitzen gemeinsam mit etwas Chili einkochen. Mit Limettensaft, Honig und einer Prise Salz abschmecken.

Den Schokokuchen im Glas mit dem Mango-Chili-Ragout in einem anderen Glas auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Ebertowski am 23. Februar 2017