

# Weißes Schokoladen-Törtchen auf Mango-Spiegel

**Für zwei Personen**

**Für die Schoko-Törtchen:**

40 g weiße Kuvertüre	30 g weiche Butter	1 Limette
1 Ei	30 g Mehl	25 g Puderzucker
1 Vanilleschote	1 TL Zucker	Margarine

**Für den Spiegel:**

1 Mango	1 Zitrone	1 rote Grapefruit
2 TL Puderzucker		

**Für die Schoko-Törtchen:**

Den Ofen auf 150 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Kuvertüre in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker und Vanille schaumig rühren. Das Ei, Mehl und die Kuvertüre unterrühren.

Ofenfeste Förmchen gut ausbuttern und rundum mit Zucker bestreuen. Die Masse in Schälchen füllen und für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

**Für den Spiegel:**

Mango halbieren, schälen und vom Stein befreien. Die Mango in einer Moulinette mit etwas Zitronensaft pürieren. Kleingeschnittene Mangostücke unter die Masse geben. Die Grapefruit schälen und filetieren.

Auf einem Teller einen Spiegel anrichten, das Törtchen mit Puderzucker bestäuben und in die Mitte setzen. Mit den Grapefruit-Filets garnieren und servieren.

Erna Henzler am 06. April 2017