

# Mango-Keks-Creme, Schoko-Tassenkuchen und Obstspieß

**Für zwei Personen**

**Für die Mango-Keks-Creme:**

1 Mango	50 g Schokokekse	75 g Sahnejoghurt
125 ml Schlagsahne	1 EL Zucker	

**Für den Schokokuchen:**

3 EL Schokocreme	1 EL zartbittere Schokodrops	3 EL Back-Kakaopulver
4 EL Mehl	1 TL Backpulver	3 EL Zucker
1 TL Vanillezucker	1 Ei	4 EL Milch
3 EL neutrales Öl		

**Für den Obstspieß:**

$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Banane	4 rote Trauben
4 grüne Trauben	2 EL Zucker	

**Für die Mango-Keks-Creme:**

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Kekse klein hacken. Sahnejoghurt mit Zucker glattrühren. Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Mit Mango und Keksen schichten und dekorieren.

**Für den Schokokuchen:**

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Milch, Öl und Ei miteinander verrühren. Anschließend Schokocreme, Schokodrops, Kakao, Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker dazu geben und glatt rühren. Teigmasse auf zwei Tassen aufteilen.

Für 15 Minuten im Backofen backen, bis der Teig über den Tassenrand steigt.

**Für den Obstspieß:**

Mango schälen und klein würfeln. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Trauben waschen. Obstsorten abwechselnd auf zwei Holzspieße reihen und mit etwas Zucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lea Schuster am 29. November 2018