

## Mango-Crumble mit Schoko-Kaffee-Schaum

### Für 2 Personen

100 ml Espresso	50 g dunkle Schokolade	6 EL Zucker
1 Vanilleschote	2 Eigelbe	1 Mango
2 EL Butter	2 EL Mehl	1 TL Zimt
1 EL Kaffeelikör		

Für den Schoko-Kaffee-Schaum ein Wasserbad vorbereiten. Den Espresso mit der Schokolade und 40 g Zucker über dem Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade darin geschmolzen ist. Die Vanilleschote längshalbieren und auskratzen. Das Vanillemark und die Eigelbe zu der Schoko-Kaffee-Mischung geben und über dem heißen Wasserbad zu einer dickschaumigen Crème aufschlagen. Anschließend die Crème mindestens 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 140 Grad) vorheizen. Die Mango schälen und in dünnen Scheiben vom Kern schneiden. Die Scheiben in einer kleinen Gratinform fächerartig auslegen. Für die Streusel die Butter in einer Pfanne schmelzen. 2 EL Zucker und Mehl zur Butter geben und bei kleiner Hitze unter Rühren in ca. 5 Minuten bräunen. Buttermischung auf einen Teller geben, mit Zimt mischen und gleichmäßig über die Mango verteilen. Im heißen Backofen noch ca. 5 Minuten erwärmen. Inzwischen die kalte Schoko-Kaffee-Crème mit dem Likör mit dem Handrührgerät aufmixen, bis ein Schaum entsteht. Den Schoko-Kaffee-Schaum zur warmen Mango servieren.

Vincent Klink 06. Dezember 2012