

SCHOKOLADEFONDANT MIT MANGO



ZUTATEN

5 Eier
200 g Zucker
100 g Mehl
190 g flüssige Butter
220 g dunkle Schokolade
1 Mango
etwas Kokossirup
Butter zum Einfetten
Zucker für die Förmchen

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter erhitzen und schmelzen. Eier und Zucker mit dem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, das gesiebte Mehl hinzufügen, dann Butter und flüssige Schokolade einrühren, alles glatt rühren. Vier Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Schokolademasse einfüllen und im Wasserbad bei 200 °C etwa 8 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.

Mango schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Kokossirup marinieren. Anschließend Schokoladefond aus den Förmchen stürzen, etwas abkühlen lassen. Zusammen mit Mango auf Tellern anrichten. Nach Wunsch mit frischen Ribiseln garnieren.