

Kuchendessert Schokoladen-Tassenkuchen mit Eierlikör und Mango

Zutaten

(für 4 Cappuccino-Tassen)

Für den Schokoladenkuchen:

240 g Eier (4 Stück à 60 g)

70 g Puderzucker (gesiebt)

Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb

20 g Mehl (Typ 405)

20 g Kartoffelmehl

70 g Butter

100 g Blockschokolade/Kuvertüre dunkel (mind. 51% Kakaoanteil)

120 g Mangowürfel (1/2 Mango)

Für das Topping (Fruchtkompott):

120 g Mangowürfel (1/2 Mango)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem zum Vorbereiten der Tassen:

Butter, zimmerwarm

50–100 g Zucker

Backform: 4 Tassen

Zubereitung

Schokoladenkuchen:

1. Zunächst die ganze Mango schälen, vom Kern befreien und würfeln.
2. Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Küchenmaschine zu einem stabilen Schaum schlagen.
3. Mehl und Kartoffelmehl sieben und mischen.
4. Kuvertüre und Butter in der Mikrowelle vorsichtig verflüssigen und verrühren.
5. Eierschaum mit dem Mehl-Kartoffelmehl-Gemisch verrühren. Die flüssige Butter-Kuvertüre-Mischung mit einem Gummispachtel vorsichtig unterheben. Die Tassen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Jetzt die Mangowürfel auf die vier Tassen verteilen, ebenso die Schokoladenkuchen-Masse.



[Link zum Rezept: Kuchendessert Schokoladen-Tassenkuchen mit Eierlikör und Mango](#)

Kuchendessert Schokoladen-Tassenkuchen mit Eierlikör und Mango

6. Den Schokoladenkuchen bei 190°C (Umluft) ca. 7 bis 8 Minuten backen.

Topping (Fruchtkompott):

1. Direkt nach dem Backen die zweite Hälfte der Mangowürfel (120 g) auf die gestürzten Schokoladenkuchen verteilen. Dann mit reichlich VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Ihnen viel Freude mit diesem leckeren Schokoladen-Eierlikör-Dessert.

[Link zum Rezept: Kuchendessert Schokoladen-Tassenkuchen mit Eierlikör und Mango](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de