



**claro**  
FAIR TRADE

## Eingesunkene Schokolade-Törtchen mit Kokosnuss-Eiskugeln und Mango-Coulis

[www.claro.ch](http://www.claro.ch)

## Eingesunkene Schokolade-Törtchen

Zutaten (für 4 Muffinförmchen)

### Schokolade-Törtchen

80 g Mascao Noir Lait, grob gehackt  
50 g Butter, grob geschnitten  
2 Eigelb  
10 g Bourbon Vanillezucker  
50 g Vollrohrzucker  
1 Eiweiss

### Mango-Coulis

75 g getrocknete Mango Brooks  
10 ml Mangosaft oder Wasser

1,5 EL Vollrohrzucker

### Kokosnuss-Eiskugeln

4 Kugeln Vanilleeis  
4 EL Kokosnussflocken

### Zubereitung

- Die getrockneten Mangos zerhacken und für 1 h im Wasser aufweichen. Die Mangos zusammen mit dem Zucker und dem Einweichwasser erhitzen und pürieren. Mangosaft oder Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Textur erreicht ist.
- Förmchen mit Butter einstreichen, Kokosnussflocken einstreuen, kühl stellen. Backofen auf 180° Celsius vorheizen. Ein heisses Wasserbad bereit stellen.
- Schokolade und Butter im heissen Wasserbad schmelzen.
- Eigelbe mit Vanillezucker und der Hälfte des Zuckers mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen.
- Eiweiss steif schlagen, restlicher Zucker nach und nach einrieseln lassen, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif und glänzend ist, vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.
- Den Teig auf die vorbereiteten Förmchen verteilen. Die Muffins im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens bei 180° C 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

### Servieren

- Die Törtchen vorsichtig mit dem Messer lösen, stürzen und auf Desserttellern anrichten. Die Vanilleeiskugeln in Kokosflocken drehen, auf die eingesunkenen Törtchen verteilen. Mango-Coulis um die Törtchen verteilen. Sofort servieren.