



Mango-Schokoladen-Cake

Zeit gesamt
3h 20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	150 g
Blattgelatine	6 St.
Bio Limetten	1 St.
Schokolade, Weiß	100 g
Mango	1 St.
Frischkäse, natur	400 g
saure Sahne	200 g
Brauner Zucker	100 g
Schlagsahne	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Butterkeksen vermengen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und Masse festdrücken.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Schokolade fein hacken. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln.
3. In einer weiteren Schüssel Frischkäse, saure Sahne, Zucker, Limettensaft und -schale verrühren.
4. Gelatine ausdrücken und in einem Topf auf kleiner Stufe schmelzen. Etwa 1 EL der Masse mit der Gelatine verrühren und dann alles mit der Masse verrühren.
5. In einer weiteren Schüssel Sahne mit einem Handrührer mit Schneebesen steif schlagen und vorsichtig mit der Masse vermengen. Schokolade und Mango unterheben.
6. Mango-Schokoladen-Creme in der Springform verstreichen und min. 3 Std. kühl stellen. Mango-Schokoladen-Cake aus der Form lösen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	292 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g