




# Schokoladentarte mit Mangohaube



 Zeit gesamt  
1h

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Schwierig

## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	6 St.
Bio-Zitronen	1 St.
Mandeln, gemahlen	250 g
Puderzucker	250 g
Schokolade, Zartbitter	95 g
Kakaopulver	15 g
Marzipanrohmasse	90 g
Zucker	210 g
Butter	65 g
Weizenmehl, Type 405	30 g
Mango	3 St.

## Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Monsieur Cuisine

1. Den Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Mit einem Handrührgerät mit Schneebesens 6 Eiweiß, Puderzucker und 1 TL Zitronensaft zu einer steifen Masse schlagen.
2. Einen Topf mit etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. 75 g Schokolade hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, Kakao hinzugeben und abkühlen lassen. Währenddessen in einer Schüssel die Mandeln, Marzipanrohmasse mit Eigelb aufschlagen und unter die flüssige Schokolade heben.
3. Eiweißmasse unter die Schokoladenmasse heben. Eine leicht ausgebutterte und bemehlte Form zu 2/3 mit der Masse befüllen und im Ofen ca. 15 Min. ausbacken. Den Boden stürzen und kühl stellen, die Form weiterverwenden.
4. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern entfernen und in Spalten schneiden. Die bereits verwendete Form mit Mangospalten auskleiden. Die übrige Schokolade zerkleinern. Einen Topf mit 20 ml Wasser und dem restlichen Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen, sobald das Zuckerwasser karamellisiert, Butter einrühren. Die Schokolade hinzufügen und die Masse sofort auf die Mangospalten geben.
5. Die Form mit Mangospalten zurück in den Ofen geben und für 10 Min. backen. Den gebackenen Boden vorsichtig auf die Mangohaube setzen und für weitere ca. 5 Min. backen. Die Schokoladentarte mit Mangohaube stürzen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1582 kcal		
Kohlenhydrate	234 g	Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	33 g	Fette	74 g