



# Schokoladentarte mit Mangohaube

Zeit gesamt  
1hZubereitungszeit  
30minSchwierigkeit  
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, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Den Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Mit einem Handrührgerät mit Schneebesen 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	1585 kcal
Kohlenhydrate	232 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	74 g