



Schokoladenkuchen mit Mango

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	125 g
Brauner Zucker	200 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	15 g
Kakaopulver	40 g
Schmand	75 g
Mango	1 St.
Schokolade, Weiß	50 g
Schlagsahne	250 g
Eierlikör	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, grobe Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao nach und nach dazumischen. Schmand kurz unterrühren. Teig halbieren und in 2 gefettete und bemehlte Springformen (à 18–20 cm Durchmesser) geben und glatt streichen. Im Ofen ca. 30 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Inzwischen Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, 1/3 in Spalten schneiden, Rest würfeln. Weiße Schokolade fein raspeln. In einer Schüssel Sahne steif schlagen, Schokolade kurz unterrühren.
3. Einen Kuchenboden auf eine Platte setzen, nach Belieben mit Eierlikör beträufeln. Die Hälfte der Sahne daraufstreichen und mit Mangowürfeln bestreuen. Den zweiten Kuchenboden daraufsetzen, übrige Sahne daraufstreichen. Mangospalten sternförmig darauf verteilen. Schokoladenkuchen mit Mango sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	257 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g