

Schokoladenauflauf mit Curry-Bananen und Mango

Zutaten (Rezept für eine Auflaufform von ca. 26 cm Länge):

ca. 20 Cantuccini (Mandelbiscuits)*

75 ml Mango-Limes-Likör*

3 Eier

100 ml Milch + 150 ml Sahne

Mark von einer Vanilleschote* (ersatzweise: getrocknete, gemahlene Vanille*)

90 g Zucker* + 20 g Speisestärke + 1 EL Kakaopulver*

50 g Kokosflocken*, geröstet

100 g Zartbitter-Schokolade*

1 Mango (ersatzweise: Mangosirup* oder getrocknete Mangostreifen*)

2 Bananen

30 g Butter + 2 EL brauner Zucker* + 0,5 EL Curry*

Zubereitung:

Eine Auflaufform ausbuttern, mit Cantuccini auslegen und diese mit dem Likör beträufeln. Milch, Sahne und Vanillemark miteinander vermischen. 2/3 davon mit dem Zucker aufkochen. Die restliche Milch-Sahne mit Eigelben, Stärke und Kakao verrühren und in die kochende Milch-Sahne rühren. Köcheln lassen, bis eine puddingähnliche Konsistenz entsteht. Diese in eine Schüssel füllen und die Kokosflocken unterrühren.

Die Schokolade fein hacken. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee und die Schokolade behutsam unter die Crème heben und diese nun auf die Cantuccini verteilen. Mango und Banane in mundgerechte Stücke schneiden. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Mango- und Bananenstücke darin kurz schwenken. Dabei mit braunem Zucker und Curry bestäuben. Dies auf der Auflaufmasse verteilen und nun die Form für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

Zutaten mit Sternchen* erhalten Sie im fair.