

Warmes Schokoladen-Törtchen mit Mango-Butter und Joghurteis

Schokotörtchen:

250gr. Bitterkuvertüre, 250 gr. Butter, 50 gr. Mehl,
5 Eigelb, 5 Eier, 125 gr. Zucker

Schokolade und Butter schmelzen, Eier und Eigelb mit Zucker
schaumig rühren, Schoko-Buttermischung und Mehl unterrühren.
Förmchen (ca. 10) ausbuttern und mit Mehl ausstauben, im Ofen
bei 220° ca. 11min. backen, das Innere muss flüssig bleiben.

Joghurteis:

350 gr. Joghurt, 125 gr. Zucker, Saft von 1 Zitrone, 1/2
Vanillestengel

alles verrühren und in der Eismaschine frieren

Mangobutter:

250gr. Mangopüree, 50 gr. Zucker, 70 gr. Butter zusammen auf-
kochen, erkalten lassen

zur Dekoration Sesamhippen:

100gr. Bienenhonig, 250 gr. Orangensaft, 150 gr. Sesam,
500gr. Puderzucker, 175 gr. Mehl, 300 gr. flüssige Butter;
Honig und Saft mischen, Sesam, Puderzucker und Mehl zugeben,
zum Schluss flüssige Butter unterrühren.

Auf Backpapier dünne Hippen backen bei 200° ca. 10 min., die
heißen Hippen in Form bringen über umgedrehten Tassen oder
anderen Formen oder zu Tüten aufrollen