# PEPPERY PEACHES TORTE

**Bist du so mutig, mit deinem neuen Lieblingsduft und einer passenden süßlich-scharfen Geschmacksexplosion zu überraschen? Wage dich an die scheinbar unsinnige aber doch irgendwie perfekt abgestimmte Kombination aus fruchtigem Pfirsich, saftigen Schoko-Böden, erfrischender Frischkäsecreme und würzigem rosa Pfeffer.**

**Deine Gäste und Follower werden begeistert sein!**

## ZUTATEN

Für den Schoko-Biskuit

- 8 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Kakao

Für die Ganache

- 400 ml Schlagsahne
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 kleine Hand voll rosa Pfeffer

Für den Pfirsichspiegel

- 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht: 480 g)
- 1 Päckchen Agar Agar (für 500 ml. Flüssigkeit)
- Zitronensaft

Für die Creme

- 300 g Frischkäse
- 400 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 100 g Puderzucker
- 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht: 480 g)

Außerdem

- Pfirsichsaft
- Schokoladenraspel zartbitter
- 1 kleine Hand voll Rosa Pfeffer

# ZUBEREITUNG

**Vorbereitung am Vortag**

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Für den **Biskuit** Eier trennen, Eiweiße zu festem Eischnee aufschlagen und zur Seite stellen. Aus Eigelb und Zucker Schaummasse schlagen. Mehl und Kakao vermischen. Abwechselnd löffelweise Eischnee und gesiebte Mehl-Mischung unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Biskuit über Nacht auskühlen lassen, dann lässt er sich besser schneiden.

Für die **Ganache** Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen zerkleinerte Schokolade darin auflösen. Eine Minute mit dem Handrührgerät aufschlagen. Pfefferkörner im Mörser oder einer Mühle etwas zerkleinern und unterrühren. Schoko-Pfeffer-Sahne über Nacht kalt stellen.

Eine Dose Pfirsiche für den **Fruchtspiegel** abtropfen lassen und pürieren. Etwas Zitronensaft hinzufügen, damit sich die Farbe besser hält. Agar Agar (oder Gelatine) nach Packungsanweisung zubereiten und unterrühren. In eine dichte oder mit Frischhaltefolie ausgelegte Springform füllen und über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen.

**Zubereitung am Verzehrstag**

Den Schoko-Biskuit zweimal horizontal durchschneiden. Untersten Boden auf der Kuchenplatte platzieren, mit Tortenring umschließen und mit Pfirsichsaft tränken.

Schoko-Sahne aus dem Kühlschrank wie Sahne steif schlagen. Ca. 100 Gramm der Ganache auf den ersten Boden streichen.

Zweite Dose Pfirsiche abtropfen lassen, Pfirsichhälften in kleine Würfel schneiden. Für die **Creme** die Sahne halb steif schlagen, Sahnesteif unterrühren und fertig schlagen. In einer zweiten Schüssel Frischkäse mit Puderzucker verrühren, erst Sahne dann die Pfirsichstücke unterheben. Die Hälfte der Creme in den Tortenring geben und glattstreichen.

Zweiten Schoko-Boden darauflegen, mit Pfirsichsaft tränken, ca. 100 Gramm Ganache darauf streichen, dann die zweite Hälfte der Creme darüber geben.

Dritten Schoko-Boden auflegen und tränken.

Torte je nach Festigkeit der Creme 1-2 Stunden **kalt stellen**.

Tortenring entfernen und Torte mit der restlichen Ganache oben und an den Seiten einstreichen.

Pfirsichspiegel vorsichtig aus der Springform lösen und auf die Torte legen. Schokoraspel und rosa Pfeffer mischen, damit die Seiten bedecken und die Tortenoberfläche dekorieren.