

## Rezept

# Pfirsichtorte Onkel Sam

Ein Rezept von Pfirsichtorte Onkel Sam, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> zimmerwarme Eier	<b>180 g</b> Zucker
<b>100 g</b> helle Mehlmischung	<b>1 Msp.</b> Zimtpulver
<b>60 g</b> Kakaopulver	<b>1 Msp.</b> Backpulver
<b>500 ml</b> Sahne	<b>240 g</b> abgetropfte Pfirsiche (aus der Dose)
<b>200 g</b> Blockschokolade	<b>225 g</b> Puderzucker
<b>2 EL</b> Butter	Fett für die Form
Schlagsahne für die Garnitur	Pfirsichspalten für die Garnitur
gehackte Pistazien für die Garnitur	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform mit 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Formboden mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten.

---

2. Für den Biskuit die Eier mit 2 EL heißem Wasser in einer Rührschüssel mit den Quirlen der Küchenmaschine dick schaumig schlagen, dabei nach und nach 120 g Zucker einrieseln lassen. Das Mehl mit Zimt, 30 g Kakao und Backpulver mischen und löffelweise unter die Eiermasse heben. Die Masse in die Form füllen, im heißen Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen, herausnehmen, vollständig auskühlen lassen, aus der Form lösen und zweimal horizontal durchschneiden.

---

3. Für die Füllung die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Ein Drittel der Sahne mit 30 g gesiebttem Kakao verrühren und darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen. Die Pfirsiche in sehr dünne Spalten schneiden und auf dem Boden verteilen. Ein weiteres Drittel der Sahne auf die Pfirsiche streichen. Den dritten Boden auflegen, die Torte mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen und in den Kühlschrank stellen.

---

4. Für den Guss die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und mit dem Puderzucker, 8 EL Wasser und der Butter verrühren. Die Torte rasch damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Die Torte nach Belieben mit Sahnetuffs, Pfirsichstücken sowie Pistazien verzieren, anschließend 2 Std. kühl stellen und servieren.