

# Janas Schokokuchen

## Pink Pepper Torte

03.12.2014



Zutaten für	12	Portionen
380		g schwedische Haferkekse
150		g weiße Schokolade
15		g Kokosfett
30		g Kakao (stark entölt)
200		g Mehl
1		TL Backpulver
1		Ei
NaN		TL Salz
200		g Zucker
2		TL gemahlene Vanille
80		ml Sonnenblumenöl
160		ml lauwarmes Wasser
1		TL Apfelessig
1		EL Orangenblütenwasser
1		Schale von 1 Bio-Orange
60		g Bitterschokolade gehackt
200		g Sahne
400		g weiße Schokolade
1		Schuss Milch
1		Rosa Pfefferkörner

250	ml Orangensaft
1	ausgepresste Orange
1	EL Cointreau
125	g Gelierzucker
1	Zartbitterkuvertüre
1	Sonnenblumenöl
4	Pck. Mikadostäbchen (Zartbitter und Weiß)
1	Butter für die Form

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kochzeit: 30 Minuten

Insgesamt: 1 Stunde 30 Minuten

## **Für den Boden**

Haferkekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern. Weiße Schokolade hacken und mit dem Kokosfett überm Wasserbad schmelzen. Kekskrümel schnell drunter mischen und verkneten. Auf einem eingefetteten Kuchenboden verteilen und kalt stellen.

## **Für den Schokoladenkuchen**

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Kakao, Mehl, Backpulver, Ei, Salz, Zucker und Vanille mischen. Öl, Wasser, Essig, Orangenblütenwasser, ½ abgeriebene Schale einer Bioorange einrühren. Die gehackte Zartbitterschokolade unterheben. Den Teig in eine vorgefettete und bemehlte Ø 24 cm Backform geben. Die Orange schälen und feine Orangenfilets schneiden. Diese in den Kuchen drücken. Den Schokokuchen 20-30 Min. backen. 10 Min. in der Form auskühlen lassen. Kühl stellen.

## **Für die Schokoladencreme**

Sahne aufkochen. Die weiße Schokolade hacken und mit der heißen Sahne übergießen.

Solange rühren, bis alles geschmolzen ist. Bei Bedarf etwas Milch hinzugeben. Rosa Pfeffer zerreiben und unterrühren.

Um den Keksboden einen Tortenring legen.

## **Für das Orangengelee**

Orangensaft erhitzen und mit Gelierzucker ankochen. Unter Rühren 4 Minuten sprudelnd weiter kochen. Schaum abschöpfen und Orangenlikör unterrühren. Orangengelee abkühlen lassen.

## **Für die Fertigstellung**

Etwas von der weißen Creme auf den Keksboden geben, dann den Schokoladenkuchen drauf setzen. Auf den Schokoladenkuchen eine Schicht Orangengelee auftragen. Danach eine Schicht Creme darauf verteilen und solange wie möglich kühlen.

Währenddessen Zartbitterkuvertüre schmelzen und dann Öl hinzugeben. Masse auf einer Silikonmatte ausstreichen. Wenn sie etwas härter geworden ist, mit dem Cutter Blätter und Stiele des rosa Pfeffer Strauches formen.

Tortenring von der Pink Pepper Torte lösen und mit Mikado-Stäbchen auskleiden. Diese mit einem Band zusammenbinden. Dekor auf den Kuchen legen und mit rosa Pfeffer verzieren.