

Cappuccino-Kartoffel-Torte

Zutaten

Für 1
Springform von
24 cm ø

Backpapier
und Butter für
die Form

50 g	Butter
150 g	dunkle Schokolade, gehackt
3 EL	sofortlösliches Kaffeepulver
2 EL	Cognac, nach Belieben
4	Eigelb
180 g	Zucker
300 g	festkochende Kartoffeln, in der Schale gekocht, ausgekühlt, geschält, fein gerieben
200 g	gemahlene Mandeln
40 g	Mehl
1 TL	Backpulver
4	Eiweiss, steif geschlagen

Garnitur:

4 dl	Vollrahm
2 Päckchen	Rahmhalter
etwas	Kakaopulver

Zubereitung

1. Formboden mit Backpapier belegen, Rand bebuttern.
2. Butter und Schokolade mit Kaffeepulver und Cognac bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Schokolademasse und Kartoffeln darunter rühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, mit Eischnee sorgfältig darunter ziehen.
3. Teig in die Form füllen, glatt streichen.
4. Im unteren Teil des auf 180° C vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. Auskühlen lassen, stürzen.
5. Für die Garnitur Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Auf die Torte streichen und mit einem Löffelrücken mehrmals leicht durch den Rahm fahren, so dass kleine Spitzen entstehen. Mit Kakaopulver bestäuben.



Cappuccino-Kartoffel-Torte