

# Cappuccino-Kartoffel-Torte

## Zutaten

Für 1  
Springform von  
24 cm ø

Backpapier  
und Butter für  
die Form

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

Garnitur:

4 dl	<b>Vollrahm</b>
2 Päckchen	<b>Rahmhalter</b>
etwas	<b>Kakaopulver</b>

## 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*