

Feuchte Kartoffel-Schokoladen-Torte

Für eine Springform von 18 cm Durchmesser

Zutaten

| | |
|---------|----------------------------------|
| 250 g | mehligkochende Kartoffeln |
| 2 | Eigelb |
| 40 g | weiche Butter |
| 150 g | Zucker |
| 1 | Zitrone |
| 150 g | gemahlene Haselnüsse |
| ½ Pack | Backpulver |
| 1 TL | Kakaopulver |
| 2 | Eiweiss |
| 1 Prise | Salz |
| etwas | Puderzucker zum Bestäuben |

Zubereitung

Kartoffeln in wenig Wasser oder im Dampf weich kochen. Auskühlen und 3 bis 4 Stunden ruhen lassen.

Den Boden einer Springform (18 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Den Rand aufsetzen und alles bebuttern und mit Mehl bestäuben. Kühl stellen.

Kartoffeln schälen und durch das Passevite oder die Kartoffelpresse in eine kleine Schüssel drücken. In einer weiteren Schüssel Eigelbe, Butter und Zucker etwa 8 Minuten zu einer fast weissen, dicklichen Masse aufschlagen. Die Schale der Zitrone fein dazureiben.

1 Teelöffel Zitronensaft beifügen. Nacheinander Haselnüsse, Backpulver, Kakaopulver sowie die passierten Kartoffeln untermischen.

Die Eiweisse mit dem Salz sehr steif schlagen. In 3 Portionen unter den Teig ziehen. Diesen sofort in die vorbereitete Form füllen.

Die Kartoffel-Schokoladen-Torte im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 60 Minuten backen, wenn nötig mit Alufolie decken. Die Torte herausnehmen und 15 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Dann mit Puderzucker bestäuben und auf einen grossen Teller oder eine Tortenplatte geben. Vollständig erkalten lassen.

Tipps

Dieser Kuchen lässt sich sehr gut mit Kartoffelresten vom Vortag zubereiten. Da er kein Mehl enthält, ist er auch für Personen mit Glutenunverträglichkeit geeignet.



Feuchte Kartoffel-Schokoladen-Torte