DESSERT

KARTOFFEL-SCHOKOLADENKUCHEN

★★★★★ (320)

CA. 1H 30 MINUTEN
FÜR EINE SPRINGFORM VON 18 CM Ø

ZUTATEN

250 g	mehligkochende Kartoffeln
2	Eigelb
40 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 EL	Kirsch (optional)
150 g	gemahlene Haselnüsse
½ Pack	Backpulver
1 ½ TL	Kakaopulver
2	Eiweiss
1 Prise	Salz

Garnitur

Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln in wenig Wasser oder im Dampf weichkochen. Auskühlen und 3 bis 4 Stunden ruhen lassen.
2. Den Boden einer Springform von 18 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Den Rand aufsetzen, bebuttern und mit glutenfreiem Mehl oder Maisstärke bestäuben. Kühl stellen.
3. Die Kartoffeln schälen und durch das Passevite oder die Kartoffelpresse in eine kleine Schüssel drücken.
4. In einer weiteren Schüssel Eigelbe, Butter und Zucker etwa 8 Minuten zu einer fast weissen, dicklichen Masse aufschlagen. Kirsch beifügen. Nacheinander Haselnüsse, Backpulver, Kakaopulver sowie die passierten Kartoffeln untermischen.
5. Die Eiweisse mit dem Salz sehr steif schlagen. In 3 Portionen unter den Teig ziehen. Diesen sofort in die vorbereitete Form füllen.
6. Die Kartoffel-Schokoladen-Torte im auf 200 °C 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.