



Kartoffeltorte

Für 4 Personen

- 375 g Pellkartoffeln, vom Vortag, grob geraspelt, mehlig kochend, z. B. Odenwälder Blaue
- 4 Eigelb
- 300 g Zucker
- 1 Pr Salz
- 1 Pck Vanillezucker
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 150 g Grieß
- 1 Msp. Backpulver
- 4 Eiklar
- 1 TL Margarine, zum Einfetten der Form
- etwas Grieß, zum Ausstreuen der Form

Eigelb, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die Kartoffeln dazugeben und 5 Minuten mitrühren. Haselnüsse, Grieß und Backpulver vermischen, nach und nach unter die Kartoffelmasse ziehen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Eine Springform einfetten, mit Grieß ausstreuen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C 50 bis 60 Minuten backen. Die Schokolade zerbröckeln, mit heißem Wasser übergießen und etwas stehen lassen. Wasser bis auf 2 EL abgießen und die Masse glattrühren. Abgekühlte Torte mit Guss überziehen.

Mit einem großen Klecks Sauerrahm, Crème fraîche, cremigem Joghurt oder einer Kugel Vanilleeis und mit Preiselbeermarmelade servieren.

Mit Puderzucker und Minze garnieren.

