

einfach
pikant



Feine Kartoffeltorte

Zutaten

- 375 g Kartoffeln **Sorte Vineta**
- 4 Eier
- 300 g Zucker, etwas Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Weizengrieß
- 1 Messerspitze Backpulver
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 50 g gehackte Haselnüsse
- Fett und Grieß für die Form

Zubereitung

Kartoffeln am Vortag kochen und pellen. Am nächsten Tag grob reiben. Eigelb mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die geriebenen Kartoffeln dazu geben und gut 5 Minuten lang mitrühren. Haselnüsse, Grieß und Backpulver miteinander vermischen und nach und nach drunter rühren. Eiweiß zu schnittfestem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten und mit Grieß ausstreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und bei 200° C auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten backen.

In der Form sehr gut ausdampfen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Für den Guß die Zartbitter-Schokolade im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen. Die völlig ausgekühlte Torte damit überziehen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580
eMail: euoplant@euoplant.biz · www.euoplant.biz

