



FEUCHE KARTOFFEL- SCHOKOLADEN-TORTE

LUZERNER**BÄUERINNEN**
UNDBAUERN
natürlich | engagiert

DESSERT

Ø 18 CM

20 MIN.
ZUBEREITUNG
+ BÄCKZEIT

FEUCHTE KARTOFFEL-SCHOKOLADEN-TORTE

Für eine Springform von 18 cm Durchmesser

250 g mehligkochende
Kartoffeln

im Dampfkochtopf weich dämpfen, auskühlen und
3 bis 4 Stunden ruhen lassen
schälen, durch ein Passe-Vite oder die Kartoffelpresse
in eine Schüssel drücken

wenig Butter

den Boden einer Springform mit Backpapier belegen,
Rand aufsetzen und alles bebuttern und mit Mehl
(Kartoffelstärke) bestäuben, kühl stellen

2 Eigelb
40 g weiche Butter
150 g Zucker

in einer weiten Schüssel ca. 8 Minuten zu einer fast
weissen, dicklichen Masse aufschlagen

1 Zitrone

Schale fein abreiben, begeben

1 EL Zitronensaft
150 g gemahlene Haselnüsse
½ Päckli Backpulver
1 TL Kakaopulver

begeben, Kartoffelmasse dazugeben und alles gut
vermengen

2 Eiweiss
1 Prise Salz

steif schlagen, in Portionen unter den Teig ziehen
sofort in die vorbereitete Form füllen

im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweit-
untersten Rille etwa 60 Minuten backen, wenn
nötig mit Alufolie decken
die Torte herausnehmen und 15 Minuten in der
Form auskühlen lassen

Puderzucker

bestäuben und auf einen Teller oder Tortenplatte
anrichten, 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.

0
18 CM

20 MIN.
ZUBEREITUNG
+ BACKZEIT

DIES UND NOCH WEITERE REZEPTE
DER LUZERNER BÄUERINNEN GIBT ES
AUF WWW.LUZERNERBAUERN.CH ODER

KARTOFFEL.CH