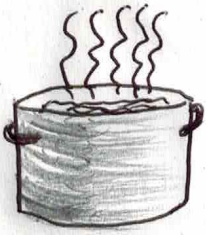
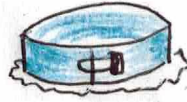


Kartoffeltorte



Kartoffeln kochen
(ggf. schon am Vortag)
und abkühlen lassen



Springform mit Backpapier
auf dem Boden spannen,
fetten und mit Grieß oder
Mehl bestäuben

ZUTATEN

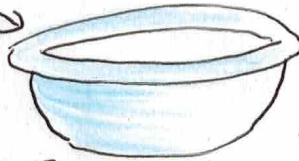
4 Eiweiß



zu Eischnee schlagen
und zur Seite stellen



375 g Pellkartoffeln (gepult)



in einer Schüssel stampfen
oder mit einer Gabel
zerdrücken



4 Eigelb

200-300g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

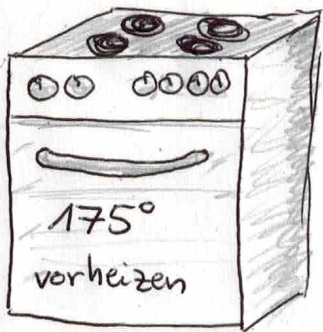
1 Messerspitze Backpulver

hinzufügen und alles
gut verrühren (mixen)

100 g gemahlene Nüsse

150 g Hartweizen Grieß

hinzufügen und gut
verrühren.



Ca. 50 min

Den Eischnee unterheben
und alles in die Springform füllen.

backen (Teigprobe)
und abkühlen lassen.

FÜR DEN Guss

1 Tafel Blockschokolade

heißes Wasser

raspeln oder mit scharfem, großen
Messer „grob kleinschneiden“

zufügen (nur so viel, dass sich beim
Verrühren alle Schokolade auflöst.

Ziel: etwa so dickflüssig wie Joghurt).

100g gemahlene Nüsse }
100g gehackte Nüsse }

hinzufügen, verrühren und mit einem Messer auf
dem Kuchen verteilen, auch an den Seiten
(andrücken hilft)

12-16x „Deko“, z.B. ganze Nüsse