

Kartoffeltorte

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

- 1 Schablone
- 100 g Rosinen
- 100 g klein gehackte Aranzini
- 1 KL Rum

Spezialmasse:

- 6 Dotter (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 150 g geriebene Walnüsse (oder Haselnüsse)
- 250 g gekochte, geschälte Kartoffeln

Zum Ausstreuen:

- Semmelbrösel

Zum Verzieren:

- Staubzucker

1 Zum Vorbereiten:

Rosinen mit Aranzini und Rum vermischen und in einer gut schließenden Dose über Nacht ziehen lassen.

2 Spezialmasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker und Vanillin Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Nüsse, geriebene Kartoffeln, abgetropfte Rosinen und Aranzini dazugeben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben.

3 Die Masse in eine am Boden befettete und mit Bröseln ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten



4 Zum Verzieren:

Die Schablone auf die Torte legen. Die Torte mit Staubzucker bestreuen und die Schablone wieder entfernen.

