

Kartoffeltorte

Für 1 Torte



HEIDE KOCHT

Regionale Gerichte und Zutaten aus der Lüneburger Heide



Zutaten:

Kartoffelteig:

500 g	Kartoffeln
6	Eigelb
450 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillinzucker
1	Prise Salz
1 Päckchen	Citroback (oder geriebene Zitronenschale)
4 EL	heißes Wasser
150 g	gemahlene Haselnüsse
225 g	Grieß
1 TL	Backpulver
6	Eiweiß

Preiselbeerfüllung:

0,8 bis 1 l	Schlagsahne
1 Glas	Preiselbeerkonfitüre
	Marzipanboden ca. 30 cm Durchmesser
	Schokoladenglasur
	Marzipankartoffeln

Zubereitung:

Für den Kartoffelteig die am Vortag gekochten Kartoffeln grob raspeln, bzw. reiben. Eigelbe, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Citroback (oder geriebene Zitronenschale) in heißem Wasser schaumig rühren. Danach die geraspelten Kartoffeln, die gemahlene Haselnüsse, den Grieß und das Backpulver unterrühren. Zuletzt den steifen Eisschnee unterheben. Den Teig in die vorbereitete 28er Springform füllen und 50 bis 60 Minuten bei 175 Grad backen.

Nach dem Abkühlen den Boden aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden, Auf den unteren Boden die Hälfte der Preiselbeerkonfitüre und ein Drittel der Sahne geben, dann den letzten Tortenboden auflegen und darauf eine dünne Sahneschicht streichen. Den Marzipanboden fertig kaufen oder aus Marzipanrohmasse und Puderzucker herstellen, mit Schokoladenglasur bestreichen und oben auflegen. Mit Sahnetupfern und Marzipankartoffeln verzieren.

Guten Appetit wünscht

Gesine Haram
Wiesencafé Hof Haram



www.lueneburger-heide.de

Mehr von „HEIDE KOCHT“ auf YouTube unter „Lüneburger Heide“