

KARTOFFEL-TORTE

4 Eigelb
200 g Zucker zusammen schaumig rühren

5 EL Milch
200 g Mandeln oder Haselnüsse
gerieben

200 g Gschwelti, vom Vortag,
fein gerieben

½ Zitronensaft begeben, mischen

4 Eiweiss, steif auf die Masse verteilen

4 EL Griess
1 EL Backpulver auf das Eiweiss geben und locker darunter ziehen

Die Masse in eine gefettete und bemehlte Springform
füllen

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 Min.

Tipps

- ✓ Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben
- ✓ Mit Zuckerglasur und Marzipankartoffeln garnieren
- ✓ Die Kartoffeltorte bleibt mehrere Tage feucht
- ✓ Sie eignet sich gut zum Einfrieren und wird erst nach dem Auftauen garniert