

Kartoffel-Apfel-Sahnetorte

Zutaten

Für den Biskuit:

450 g festkochende Kartoffeln
5 Eier
300 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Hartweizengrieß
2 TL Backpulver

Zubereitung

Kartoffeln in Wasser etwa 20 Minuten kochen, abschrecken und pellen. Kartoffeln etwa 1 Stunde auskühlen lassen, grob raspeln und 375 g abwiegen.

Backofen auf 150°C (Umluft)

Für den Biskuit Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Kartoffelraspel unterrühren. Nüsse, Grieß und Backpulver mischen, unterrühren. Eiklar steif schlagen, unter die Kartoffelmasse heben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø28 cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung:

500 ml Apfelsaft
5 Äpfel
3 EL Zucker
1 Pck Puddingpulver (Vanille)
500 ml Schlagsahne (Schlagobers)
2 Pck Vanillezucker

Zubereitung

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Apfelsaft (etwas Apfelsaft für das Anrühren des Puddingpulvers zurückbehalten) und dem Zucker in einen Topf geben und ca. 5 Minuten dünsten lassen. Puddingpulver und etwas Apfelsaft verrühren, in das Apfelkompott einrühren, aufkochen lassen und danach abkühlen lassen.

Das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.

Das ausgekühlte Biskuit zweimal durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Mit der Hälfte des Apfelkompottes bestreichen und danach die Hälfte des Schlagobers darüber streichen. Den mittleren Tortenboden darauf legen. Wieder mit Apfelkompott und Schlagobers bestreichen und den letzten Tortenboden auflegen.

Die Torte für 2-3 Stunden kühl stellen. Danach den Tortenring wieder entfernen.