

Mandeltorte

Zutaten:

- 400 g mehlig-kochende Kartoffeln
- 8 Eiweiß
- 180 g Zucker
- 8 Eigelb
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gestiftete Mandeln
- Je 1 Pr. Salz, Nelkenpulver, Kardamom
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- ½ ausgekratzte Vanilleschote
- Butter
- Semmelbrösel
- 1 Tafel Zartbitter-Schokolade
- Puderzucker

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag als Pellkartoffeln garen, schälen und reiben.

Eiweiß steif schlagen,

Zucker und Eigelb schaumig rühren

Kartoffel und restliche Zutaten unterrühren.

Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben

Gugelhupf-Form (25cm) ausfetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Teig einfüllen.

Ober- und Unterhitze: 175°

Umluft: 150°

Backzeit: 60 Minuten auf 1. Einschubleiste

Der Kuchen wird sehr dunkel, was den Geschmack jedoch nicht beeinträchtigt.

Nach 60 Minuten den Ofen abschalten und 20 Minuten Nachwärme nutzen

Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Schokolade schmelzen und den Kuchen damit überziehen, mit Puderzucker bestäuben.