

# Schokoladen-Kartoffeltorte

## Zutaten:

- 225 g Butter
- 375 g Zucker
- 4 Eier (getrennt)
- 1/8 l Sahne
- 200 g gekochte, durchgepresste Kartoffel
- 125 g gehackte Walnüsse
- 125 g Blockschokolade geschmolzen
- ¼ TL gemahlene Nelken
- 1 TL Zimt
- 225 g Mehl (kann auch Dinkelmehl Typ 600 sein)
- 1 Pk. Vanillezucker
- Geriebene Zitronenschale
- 2 TL Backpulver
- 4 Eiweiß steif geschlagen
- Schokoglasur

## Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb zugeben und unterrühren, restliche Zutaten in o. a. Reihenfolge zugeben. Zum Schluss geschlagenes Eiweiß unterheben.

Teig in eine gefettete Springform einfüllen.

Ober- und Unterhitze: 175°

Umluft: 150°

Backzeit: ca. 75 Minuten

Abgekühlt mit Schokoglasur überziehen.