

Zitronen-Quark-Kartoffeltorte

Zutaten für den Teig:

780 g Kartoffeln
140 g Mandeln gemahlen
320 g Zucker
8 Eier
2 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

200 g Naturjoghurt
400 g Quark
200 g Sahne
Saft einer Zitrone
2 Eigelb
80 g Zucker
8 Bl. Gelatine
2 Eiweiß

Kartoffeln kochen, durch die Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen.

Eier mit Zucker schaumig rühren

Mandeln, Kartoffel und Backpulver mischen, zur Eimasse geben und unterrühren.

Springform (28 cm)

Ober- und Unterhitze: 180°

Umluft: 150°

Backzeit: 45 – 60 Minuten

Teig auskühlen lassen und 1 x durchschneiden.

Joghurt, Quark, Sahne, Zitronensaft, Eigelb und Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, auflösen und unter die Quarkmasse rühren.

Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Die Masse auf dem unteren Boden verteilen. Obere Platte auf die Quarkmasse setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.