



## **Kartoffeltorte**

375 g Kartoffeln am Vortag kochen und grob raspeln,  
4 Eigelb, 250 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz und 3 EL heißes Wasser schaumig rühren,  
Kartoffeln hinzufügen, 100 g gem. Haselnüsse, 150 g Grieß und 1 TL Backpulver unterrühren,  
zuletzt 4 Eischnee unterheben, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen  
Backzeit: bei 175 °C 50 bis 60 min, auskühlen lassen,  
evtl. die Torte durchschneiden, mit ½ l geschlagener Sahne füllen,  
mit Schokoladenglasur überziehen und mit Marzipankartoffeln garnieren