



Foto und Rezept: Marlies Brusdeylins

## **Kartoffeltorte**

### Zutaten für 12 Stück

#### **Kartoffeln schon am Vortag kochen.**

500 g mehlig Kartoffeln  
6 Eier  
250 g Zucker 1 ungespritzte Zitrone  
100 g geriebene Mandeln  
Butter und Semmelbrösel für die Form

Am Vortag die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. **Ohne Salz kochen**, abgießen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse im Kühlschrank aufbewahren.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Die Zitrone unter heißem Wasser gut abwaschen, die Schale fein reiben und die Zitrone auspressen. Saft, Schale und die Mandeln zur Eimasse geben. Das Eiweiß sehr steif schlagen. Die Kartoffeln mit der Eimasse mischen, zuletzt den Eischnee vorsichtig Unterziehen.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fetten, mit Semmelbröseln austreuen und den Kuchenteig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius ca. 1 Stunde auf der mittleren Schiene backen.

