

Aufwändige Schoggi-Kartoffel-Orangentorte

aufwändig aber lecker (20')

Form: Ø 24 cm

300 g gekochte Kartoffeln -> *schälen, auf der Bircherraffel reiben*

175 g brauner Zucker

4 Eigelb

1 P. Vanillezucker

Schale von 1 unbehandelter Orange -> *Alles vermischen und rühren bis Masse hell wird*

150 g schwarze Schokolade

3 EL Orangensaft (oder Grand Marnier - ich mache es mit Orangensaft) -> *im Wasserbad schmelzen, danach Kartoffeln darunter mischen und mit Teig vermengen*

200 g gemahlene Mandeln

2 EL Mehl

1 TL Backpulver -> *mischen und der Masse begeben*

4 Eiweiss

1 Prise Salz -> *zu Schnee schlagen*

1 EL brauner Zucker -> *einrieseln lassen, noch einen Moment weiterschlagen, sorgfältig unter die Teigmasse ziehen*

50 - 60 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen. Danach noch 10 Minuten in der Form lassen. Aus der Form nehmen und auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Torte bereits 1 - 2 Tage im Voraus backen, dann wird sie noch besser.

Optional: 300 g Marzipanmasse auswallen auf Ø 32 cm, über den Kuchen legen und sorgfältig am Rand anpressen. Ev. mit Marzipankartoffeln dekorieren.