

Kartoffeltorte "Himmel und Erde"

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Kartoffeln
50	Gramm	Korinthen oder Rosinen
50	Gramm	Gehackte Mandeln
1		Zitrone, Saft von
6		Eier
300	Gramm	Zucker
3	Essl.	Butter
6		Äpfel (sie dürfen nicht zu Mus kochen)
1/2	Ltr.	Apfelsaft
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
1/2	Ltr.	Sahne, eventuell 1 Päckchen Sahnesteif
2	Essl.	Paniermehl

Anleitung:

Die Kartoffeln schälen, ohne Salz kochen, abkühlen lassen. 200 g in kleine Stücke schneiden, 300 g stampfen oder durch die Kartoffelquetsche drücken.

6 Eigelb mit 250 g Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. 6 Eiweiss steif schlagen und unter den Eischaum geben. Korinthen, Mandeln und Zitronensaft hinzugeben.

2/3 dieser Masse mit den gestampften Kartoffeln verrühren. 1/3 der Masse mit den in Stücke geschnittenen Kartoffeln vermischen.

2 Springformen (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Die beiden Formen mit den unterschiedlichen Teigmassen füllen und abbacken: 175 Grad bei 40 Minuten (Heissluft- Herd, Normaler Herd ca. 50 Minuten bei 180-200 Grad).

In der Zwischenzeit den Apfelpudding herstellen: Dazu den Apfelsaft mit dem Puddingpulver plus 2 El. Zucker kalt vermischen, und kurz aufkochen lassen und dann kalt stellen.

Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und dünsten.

Die Böden aus dem Backofen nehmen und ebenfalls auskühlen lassen. Den dünnen Boden zerkrümeln und in der Pfanne mit 2 El. Butter abrosten.

Dann geht es an das Schichten: Um den dicken Boden einen Tortenring legen (Pappe oder Edelstahl). Apfelstücke vorsichtig unter den Apfelpudding heben und auf dem Boden verteilen. Darauf die steifgeschlagene Sahne verteilen und mit den angerösteten Broeseln verzieren. Zum Schluss ein paar Sahnekleckse zur Verzierung obenaufgeben. Den Tortenring entfernen, und dann noch den Rand dünn mit Sahne bestreichen.