

## Kartoffel-Torte mit Mascarpone

### Zutaten für den Boden:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Buchweizenmehl
- 100 g Kartoffelmehl
- 1 Päckchen Backpulver

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Buchweizenmehl, Kartoffelmehl und Backpulver hinzufügen und alles sehr gut verrühren. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig darunter heben. Den Teig in eine Springform geben und bei 150-175 Grad circa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen und je nach Höhe zwei- bis dreimal durchschneiden.

### Zutaten für die Füllung:

- 250 g Mascarpone
- 1 Becher Frischkäse
- 2 Becher Schlagsahne
- 1 kg gekochte Violetta
- 1-2 TL Kokosöl
- Heidelbeer-Marmelade

Die Kartoffeln fein stampfen. Mascarpone und Frischkäse mit den Kartoffeln verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Den unteren Boden mit einem Tortenring umlegen und mit Marmelade bestreichen. 2-3 EL der Creme auf der Marmelade verteilen. Den nächsten Boden auflegen und genauso verfahren. Den letzten Boden auflegen und die restliche Creme ohne Marmelade darauf verteilen.

Die Torte mit Erikablüten, Pistazien und Heidelbeeren dekorieren.

### Tipp:

Statt Mascarponecreme kann die Torte auch mit einer Buttercreme zubereitet werden. Dafür braucht man:

- 240 g Puderzucker
- 250 g Butter
- 1 kg gekochte und pürierte Violetta
- Heidelbeer-Marmelade

Die zimmerwarme Butter in einer Rührschüssel aufschlagen, löffelweise Puderzucker unterschlagen, die Kartoffelmasse hinzufügen und alles gut verrühren. Die Torte genau wie oben beschrieben zubereiten, am Ende rundherum mit der Buttercreme einstreichen und dekorieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 14.09.2018

Koch/Köchin: Marion Putensen

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)