

## BEKRÄNZTE KARTOFFELTORTE ZU GOETHE CUCHIS 64. GEBURTSTAG

Ein Rezept von „Waller“ von der Männerkochgruppe Goethecuchi

### Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Zucker
- 16 Eigelb
- 16 Eiweiß
- Schalenabrieb von 2 Zitronen

### Zubereitung:

Kartoffeln weichkochen, schälen, abkühlen lassen und dann sehr fein reiben (z.B. mit einer Parmesanreibe). Zucker, Eigelb und Zitronenabrieb zu einer schaumigen Creme rühren und unter die geriebenen Kartoffeln ziehen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig in die Kartoffelmasse unterziehen.

Eine Auflaufform gut mit Butter austreichen und die Kartoffelmasse einfüllen.

Etwa eine halbe Stunde bei 160 Grad im Backofen backen. Wichtig ist die Garprobe: mit einem Holzstäbchen in die gebackene Masse einstechen. Wenn am Stäbchen nichts hängenbleibt ist die Torte fertig.

Mit Puderzucker bestäuben und mit halbierten Weintrauben dekorieren.

### Zutaten Weinschaum:

- 1/2 Flasche fruchtiger Weißwein
- 125 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 5 Eier
- 12 g Maisstärke
- Saft und abgeriebene Schale von einer Zitrone

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Im Wasserbad oder auf kleiner Gasflamme unter ständigem Schlagen langsam erhitzen. Kurz vor dem Sieden in eine kalte Schüssel umfüllen und noch einige Zeit lang weiterschlagen.