



### Hozzávalók

#### a tésztához:

4 tojás, 25 dkg porcukor, 25 dkg áttört főtt burgonya, 3-3 evőkanál finomliszt és zsemlemorzsa

fél csomag (1 kiskanál) sütőpor

#### a forma kikenéséhez:

3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 púpozott evőkanál finomliszt

#### a krémhez:

10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg porcukor, 25 dkg áttört főtt burgonya, 4 dkg keserű kakaópor, 2 evőkanál rum, 1 csomag vaníliás cukor

1. A tésztához a tojások sárgáját a porcukorral habosra keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. Először a burgonyát, majd a liszttel meg a zsemlemorzsával összekevert sütőport adjuk hozzá.
2. A kemény habbá vert tojásfehérjét óvatosan beleforgatjuk, majd a masszát kivajazott, belisztezett, 24 centi átmérőjű vagy hasonlóan nagy, szív alakú tortaformába simítjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 30 percig sütjük, hűlni hagyjuk.
4. A krémhez a puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. A burgonyával, a kakaóporral, a rummal és a vaníliás cukorral összedolgozzuk.
5. A kihűlt tésztát félbevágjuk, a krémmel megtöltjük, és kívül-belül körbe is kenjük vele. Néhány órára behűtjük, hogy egy kissé összeérjen.

### Jó tanács

- Egész évben készíthetjük, de az újburgonya nem jó hozzá, csak régiből süssük.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + dermedtés

Egy szelet: 374 kcal