

Kartoffel-Schoko-Rolle

40 g Butter	und
120 g Kuvertüre Halbbitter	und
60 g Kuvertüre Vollmilch	in einen Topf geben. Diesen in ein heißes Wasserbad stellen. Zutaten schmelzen. Masse etwas abkühlen lassen
125 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder mehlig-kochend)	waschen, kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse geben oder mit dem Kartoffelstampfer sehr fein stampfen. Gemeinsam mit
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	und
40 g gemahlene Haselnüsse	unter die Schokomasse ziehen. Nach Geschmack
1 EL Rum oder Amaretto	dazugeben und durchrühren.
	Die Masse abkühlen lassen und zu einer Rolle formen. Diese in Kakaopulver oder Puderzucker wälzen. Ca. zwei bis drei Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
	In Scheiben schneiden und servieren!

Tipp: Die Kartoffel-Schoko-Rolle kann auch eingefroren werden.

