

Angelikas herzhaftes Lachstorte mit Pumpernickel

Für 16 Stück (eine Springform mit 26 cm Durchmesser)

Zutaten für den Boden

500 g Pumpernickel
100 g Butter

Zutaten für die Creme

400 g Frischkäse (natur)
300 g Schmand
4 Blatt weiße Gelatine
2 Bauerngurken
1 Bund Dill
1 EL frisch geriebener Meerrettich
400 g Räucherlachs
etwas Salz, Pfeffer und Chili

Zutaten für die Deko

1 Bund Radieschen
etwas roter Kaviarersatz
2 hart gekochte Eier

Zubereitung

Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur zerlassen und vom Herd nehmen. Pumpernickel zerkrümeln und damit vermischen. Auf einen Plattteller den Rand einer Springform stellen. Alles gut andrücken und kalt stellen.

Die Gelatine in kaltes Wasser legen und 5 bis 10 Minuten einweichen.

Gurke zu Teilen schälen und die Streifen der Schale zur Dekoration aufbewahren.

Dann den Räucherlachs würfeln und auch hier etwas Lachs für die Dekoration aufheben. Den Dill waschen und die Hälfte davon fein hacken.

Von der Meerrettichwurzel ein Stück in der gewünschten Länge abschälen und ca. 1 EL Meerrettich mit der Gemüse- oder Käseibe fein ab raspeln.

Alles mit dem Frischkäse und dem Schmand in einer Schüssel gut vermischen.

Tipp: Kein Handrührgerät verwenden.

Dann die eingeweichten Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, mit den Händen leicht ausdrücken und unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen.

Achtung: Ist die Temperatur zu hoch, verliert die Blattgelatine an Gelierkraft. Um Klümpchen zu vermeiden 1-2 EL der kalten Creme in die lauwarmer und flüssige Gelatine geben und beides miteinander verrühren. Wenn sich die Temperatur der beiden Flüssigkeiten angeglichen hat, die Gelatine-Masse unter Rühren zur restlichen Creme geben.

Die Creme mit Salz, Pfeffer und etwas Chili aus der Mühle würzen und noch einmal gut vermischen.

Die Masse auf den Pumpernickel Boden in der Springform verteilen und für mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Ist der Kuchen schön fest geworden kann man ihn z.B. mit Radieschenscheiben außen und mit den Eierscheiben, dem Dill, dem Lachs, den Gurkenscheiben und dem Kaviar oben dekorieren.

Guten Appetit!