

Tinas schwedische Sandwichtorte (Smörgåstårta)

Für 1 Torte

Zutaten

500 g Weißbrot/Toastbrot

Zutaten Garnelencreme

200 g Schmand

300 g Garnelen

2 Bund Dill

Zutaten Eiermasse

5 Eier

100 g Mayonnaise

100 g Schmand

2 Schälchen Kresse

Zutaten Creme zum

Bestreichen

200 g Schmand

200 g Mascarpone

2 EL Meerrettich

Weitere Zutaten

300 g Räucherlachs

1 rote Zwiebel

Zutaten für die Deko

etwas Dill

3-4 Radieschen

1 hart gekochtes Ei

einige Garnelen

verschiedene Blattsalate zum Garnieren

Salz & Pfeffer

Zubereitung Garnelencreme

Schmand, Garnelen und klein gehackten Dill miteinander mischen. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Zubereitung Eiermasse

Eier hart kochen, Eier klein schneiden.

Tipp: Am besten mit einem Eierschneider einmal längs und nochmal quer schneiden.

Die Eier mit Mayonnaise, Schmand und Kresse vermengen. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Zubereitung Creme zum Bestreichen

Schmand, Mascarpone und Meerrettich miteinander vermengen.

Torte zusammensetzen

Einen Tortenring auf einen Teller setzen oder eine Springform verwenden.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden. Die Kruste vom Brot abschneiden. Dann den Boden mit einer Lage Toastbrot auslegen. Darauf die Garnelencreme verteilen. Nun eine zweite Lage Brot verteilen und darauf den Eiersalat streichen. Der wird mit einer dritten Schicht Brot bedeckt. Den Lachs in Scheiben legen und die Zwiebelscheiben darauf verteilen. Zum Schluss folgt noch einmal eine Lage Brot. Jetzt wird die gesamte Torte mit der Creme aus Schmand, Mascarpone und Meerrettich bestrichen. Dann mit den restlichen Garnelen, Salatblättern, Dill, Eiern und Radieschen garnieren.

Guten Appetit!