

Sandwich Torte

05.Juni 2023

Zutaten:

1 Pkg. Geselchter-Schinken

1 Pkg. Kren-Schinken

10 Scheiben Gouda

3 Pkg. Frischkäse Classic

1 Pkg. Frischkäse Kräuter

2 Pkg. Creme Fraîche

12 Scheiben Toastbrot

½ Gurke

4 Radieschen

½ rote Paprika

2 EL Senf

3 EL Preiselbeeren

Für die Deko:

2 hart gekochte Eier

1 Karotte

Etwas rote Pfefferkörner

Etwas frische Kresse

Etwas Schnittlauch



Zubereitung:

1. Den Frischkäse Classic mit dem Creme Fraîche glattrühren und beiseitestellen.
2. Gurke, Radieschen und roten Paprika in dünne Scheiben schneiden.
3. Jeweils vier Scheiben Toastbrot im Quadrat auflegen und mit einem Tortenring ausstechen und so weitermachen, bis alle Toastbrot-Scheiben in die Tortenform passen.
4. Für die erste Schicht 4 Scheiben Toastbrot in die Tortenform legen und mit etwa 3 EL der Creme bedecken und glattstreichen. Dann mit dem Kren-Schinken und den dünn geschnittenen Gurkenscheiben belegen. Danach wieder eine Lage Brot.
5. Anschließend den Kräuterfrischkäse auf die Toastbrot-Schicht auftragen und mit dem Gouda belegen. 3 EL Preiselbeeren darauf verteilen und mit den Paprikastreifen bedecken. Und wieder eine Schicht Brot.
6. Auf die letzte Schicht mit etwas Frischkäsecreme bedecken und den Geselchten-Schinken und 2 EL Senf darauf verteilen. Die letzte Schicht Brot darauflegen und leicht andrücken. Mit Frischkäsecreme bestreichen und für gut 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
7. Die übrige Frischkäse-Creme nun um die fertige Torte rundherum einstreichen (3-4 EL für die Deko beiseitestellen)
8. Zum Verzieren der Torte, nach Belieben, mit Frischkäse-Creme-Tupfer, Karottenstreifen, hart gekochten Eiern, Gurkenscheiben, Kresse und Pfefferkörner verzieren.

Tipp: Die Sandwich Torte ist ein wahrer Hingucker auf Gartenpartys und eine tolle Alternative zu klassischen Sandwiches.