

Schwarzbrottorte

Zutaten I ca. 20 Stücke (rechteckige Form, ca. 15 x 20 cm)

ca. 3 Pck.	Schwarzbrot bzw. Pumpernickel
4 Scheiben	Schinken, gekocht
1	Zwiebel, klein
125 g	Butter
200 g	Frischkäse, natur
400 g	Frischkäse, Kräuter
1 Becher	Kräuterquark
1 Becher	Crème fraîche
1 Bund	Schnittlauch
200 g	Schmierkäse, Champignon
6	Eier, hart gekocht
1 bis 2 Becher	Schmand
12 Scheiben	Lachsschinken oder Salami
	Schnittlauch
	Petersilie
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Min.
Einen Tag vorher zubereiten.

Zubereitung:

Erste Schicht:

- Mit ca. 4 Scheiben Schwarzbrot den Boden einer rechteckigen Form/Platte auslegen.
- Gekochten Schinken und Zwiebeln würfeln und mit der Butter vermengen, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und auf den ersten Boden streichen.

Zweite Schicht:

- Auf diese erste Schicht werden wieder ca. 4 Scheiben Schwarzbrot gelegt. Die Scheiben aber wie bei einer Ziegelsteinmauer im Verbund anordnen.
- Frischkäse (natur), Kräuterquark und Crème fraîche verrühren.
- Den Schnittlauch fein schneiden, zur Creme geben und alles miteinander vermengen.
- Diese Masse als zweite Schicht auf den zweiten Boden streichen.

Dritte Schicht:

- Auf diese beiden Schichten werden wieder ca. 4 Scheiben Schwarzbrot versetzt gelegt.
- Schmierkäse auf den dritten Boden streichen.
- Eier pellen, mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden und auf den Schmierkäse verteilen.

Vierte Schicht:

- Als nächstes wieder ca. 4 Scheiben Schwarzbrot auf die bisherigen Schichten legen.
- Frischkäse (Kräuter) mit dem Schmand verrühren und damit als Abschlusschicht die Torte von oben und allen Seiten bestreichen.
- Mit Lachsschinken bzw. Salamischeiben verzieren.
- Für die Garnierung der Torte Schnittlauch klein schneiden und Petersilie hacken.
- Vor dem Anrichten über die Torte streuen.

Tipp:

Die Torte muss am Vortag zubereitet werden und gut abgedeckt mindestens 12 Stunden im Kühlschrank stehen.

Sie eignet sich sehr gut für ein kaltes Buffet.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 194 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
424 kcal	25,6 g	33,8 g	14,4 g	136 mg