

Bunte Toast-Torte

Zutaten | 4 Portionen

½	Salatgurke
400 g	Frischkäse mid. 30 % Fett i. Tr.
1-2 TL	Meerrettich (Glas)
1-2 EL	Zitronensaft
100 g	Sahne
500 g	Vollkorntoast
2 TL	Dill
200 g	Räucherlachs
1 Bund	Schnittlauch, lang
2	Radieschen
100 g	Kirchtomaten halb rot, halb gelb
	Basilikumblätter zum Garnieren
1-2 EL	Honig
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 Min., Ruhezeit: mind. 60 Min, aber am Besten über Nacht

Zubereitung:

- Gurke in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- Frischkäse mit Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemasse ziehen.
- Tortenring (22 cm) auf einen Teller setzen. Toastscheiben entrinden und Tortenring damit passend auslegen.
- Anschließend die Toastbrottscheiben dünn mit Frischkäsecreme bestreichen.
- Die Hälfte der Gurkenscheiben darauflegen und mit 1 TL Dill bestreuen.
- Eine weitere Schicht Toastbrottscheiben passend in den Tortenring legen.
- Danach dünn mit Frischkäsecreme bestreichen und die Hälfte vom Lachs darauf verteilen.
- Die beiden Schichten wiederholen.
- Die letzte Schicht besteht aus Toastbrot und Frischkäsecreme.
- Mindestens 60 Minuten kalt stellen, besser über Nacht.
- Die Hälfte vom Schnittlauch so schneiden, dass er höher ist als die Torte. Den Rest klein schneiden.

- Radieschen in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren.
- Tortenring lösen, rundherum mit übriger Creme bestreichen.
- Den Rand der Torte mit dem langen Schnittlauch verzieren.
- Die Tortendecke mit den Schnittlauch Röllchen, Tomaten, Radieschen und Basilikum garnieren.
- Am Schluss noch mit etwas Honig beträufeln.

Tipp:

Man kann die Torte auch mit Rucola, Walnüssen und in Scheiben geschnittenen Feigen zubereiten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 266 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
358 kcal	20,3 g	19,3 g	24,5 g	155 mg