

## Smörgåstårta

### Zutaten für 4-6 Port. Hauptspeise oder 8-12 Port. Apéro

250	g	Halbfettquark	
350	g	Mayonnaise	Quark und Mayonnaise gut vermischen.
8	Blatt	Gelatine	Gelatine einweichen, mit wenig Wasser in einem Pfännchen bei kleiner Hitze auflösen und unter die Mayo-Masse ziehen. Diese kühl stellen und etwas anziehen lassen.
3	dl	Rahm	Zu Schlagrahm schlagen und unter die Mayo-Masse heben.
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Mayo abschmecken.
300	g	Schinken	Fein hacken und mit 300 g Mayo-Masse vermengen.
1	MS	Paprika	Schinkenmasse abschmecken.
200	g	Thunfisch aus der Büchse (in Salzwasser)	Abtropfen, fein hacken und mit 300 g Mayo-Masse vermengen.
1		Toastbrot <sup>1</sup>	Der Länge nach (!) 6 Scheiben à ca. 1 cm Dicke schneiden, Rand entfernen.



Zwei Toastscheiben nebeneinander zu einem Rechteck von ca. 24 x 24 cm auslegen und mit der Schinkenmasse gleichmässig bestreichen.

Zwei weitere Toastscheiben darauf legen und diese mit der Thunfischmasse gleichmässig bestreichen.

Die restlichen zwei Toastscheiben darauf legen und die Torte in Portionenstücke schneiden. Diese satt zusammenfügen.

Die Torte mit der restlichen Mayo-Masse gleichmässig bestreichen. Die Seiten der Torte ebenfalls mit Mayo-Masse bestreichen.

200	g	Crevetten, klein, gekocht	
200	g	Lachs, geräuchert	
1		Peperoncini	In feine Ringe schneiden Torte mit Crevetten, Lachs und Peperoncini dekorieren und wahren 6 Stunden kühl stellen.
1	Packet	Kresse	Torte mit etwas Kresse bestreuen.
		<b>Tipp</b>	Für die Dekoration können auch gekochte Eier, Schinkenstreifen, Salatblättchen, Tomatenscheiben, etc. verwendet werden.

<sup>1</sup> Anstelle von Toastbrot Tramezzini verwenden.