



SAISONAL  
SMÖRGÅSTÅRTA –  
SCHWEDISCHE BROTTORTE

## SMÖRGÅSTÅRTA - schwedische Brottorte

Schritte: 14

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

12 Portionen

1 Laib	Roggenbrot	150 g	Lachs, gebeizt
500 g	Pumpernickel	1 kg	Frischkäse
400 g	Schmand	1 EL	Meerrettich
1	Rote Bete, gegart	1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch	3 Stangen	grüner Spargel
1	Ringelbete		Kresse

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Die Rinde vom Roggenbrot entfernen und ähnlich wie einen Tortenboden horizontal in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine runde Kuchenform (24 cm) legen.
2. Den Schnittlauch und die Petersilie waschen und trocken tupfen.
3. In einer Schüssel 250 g Frischkäse, 100 g Schmand und den Meerrettich vermengen und mit Salz abschmecken.
4. Die Masse gleichmäßig auf der Brotschicht verteilen. Darauf eine Schicht Pumpernickel legen.
5. Für die 2. Schicht, wieder 250 g Frischkäse und 100 g Schmand verrühren.
6. Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden und zu dem Frischkäse geben.
7. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Pumpernickeln verteilen. Wieder eine Scheibe Roggenbrot aufsetzen.
8. Für die 3. Schicht wieder 250 g Frischkäse und 100 g Schmand vermengen. Den gewaschenen Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Zur Creme geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Brot verteilen.
9. Nun die letzte Scheibe Brot aufsetzen.
10. Die Brottorte aus der Kuchenform lösen, und den restlichen Frischkäse und Schmand glatt rühren und damit die Torte gleichmäßig bestreichen.
  1. Für ca. 2 - 3 Stunden kalt stellen.
  2. Ringelbete und grünen Spargel hauchdünn hobeln.
  3. Die Torte rundherum mit den Spargelstreifen und Kresse dekorieren.
  4. Oben auf der Torte den gebeizten Lachs, Ringelbete und Kresse verteilen.