

Schwedische Sandwich-Torte

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



1 Teelöffel Zitronensaft
3 Esslöffel Mandelmus

Für die Mayonnaise-Creme

100 g Crème fraîche
2 Esslöffel Mayonnaise
1/2 Teelöffel Olivenöl
Salz

Für den Rote-Bete-Dip

2 Esslöffel Rote-Bete-Dip

Besonderes Zubehör

Mixer

Zutaten für 2 Portionen

8 Scheiben dunkles, eckiges Roggen- oder Vollkornbrot
1 Gurke
1 Frühlingszwiebel
30 g Mandeln
Luzernen-, Radieschen- oder Brokkolisprossen nach Belieben

Für die Lachs-Creme

125 g geräuchertes Lachsfilet (Stremellachs)
1/2 Gurke
100 g Frischkäse
3 Teelöffel Sahnemeerrettich
1 Teelöffel Zitronensaft
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Für die Avocado-Creme

2 Avocados
1 Teelöffel weiße Misopaste
1 Teelöffel Apfelessig
1 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Salz
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Senf
4 Esslöffel Hanfsamen

Torte kommt dir nicht mehr nur süß auf den Tisch. Statt Marmelade und Buttercreme hält diese geschichtete Schönheit etwas anderes für dich bereit: kräftige Rote-Bete, würzigen Lauch und milde Avocado.

Nach einem Rezept von [Nourish Atelier](#).

- 1 -

Für die Lachs-Creme Frischkäse mit Sahnemeerrettich und Zitronensaft glattrühren. Schnittlauch hacken. Gurke halbieren, Kerngehäuse entfernen und Gurke feine würfeln. Lachshaut entfernen und Filet mit einer Gabel auseinanderzupfen. Alle Zutaten mit Frischkäsecreme vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Für die Avocado-Creme Knoblauch schälen und grob hacken. Avocados entkernen und schälen. Mit restlichen Zutaten in einem Mixer zu einer Creme verarbeiten.

- 3 -

Für die Mayonnaise-Creme Crème fraîche, Olivenöl und

Schwedische Sandwich-Torte

Mayonnaise verrühren. Mit Salz abschmecken.

- 4 -

Gurke waschen, mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und aufrollen. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Mandeln hacken.

- 5 -

2 Scheiben Brot auf einem Teller nahtlos aneinander legen und Rote-Bete-Dip verstreichen. Abwechselnd Scheiben mit Lachs-Creme und Scheiben mit Avocado-Creme aufschichten. Letzte Brotschicht mit Mayonnaise-Creme bestreichen und mit Gurke, Sprossen, Mandeln und Frühlingszwiebeln toppen.