



SANDWICHTORTE

Zutaten (1 Torte)

16 Scheiben Vollkorntoastbrot (große Scheiben)

500 g Magertopfen

350 g magerer Frischkäse, natur

50 g Paprikaschote, rot/gelb

25 g Zwiebel

1 Stk. Essiggurke

1 TL Kapern

2 TL Senf

1 TL Tomatenmark

1 TL Paprikapulver

Dill

1 Knoblauchzehe

Schnittlauch

Salz, Pfeffer

4 Blatt Schnittkäse

½ Salatgurke

¼ Paprika rot

¼ Paprika gelb

1 Bund Radieschen

4-5 Cocktailtomaten

Kräuter nach Belieben zum verzieren



Zubereitung:

1. Für die Sandwichtorte bereiten wir zuerst die Grundmasse für die drei verschiedenen Aufstriche, mit denen die Torte später gefüllt wird, zu. Dafür, Topfen und Frischkäse mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren und anschließend zu vier gleichen Teilen auf vier Schüsselchen aufteilen.
2. Für den Liptauer-Aufstrich, 50 g Paprika, 25 g Zwiebel, Essiggurke und Kapern sehr klein hacken und mit Senf, Tomatenmark und Paprikapulver mit einem Viertel der Grundmasse gut verrühren und abschmecken.
3. Für den Dillaufstrich, Dill klein hacken, die Knoblauchzehe pressen und mit einem Viertel der Grundmasse verrühren.
4. Für den Schnittlauchaufstrich, Schnittlauch fein hacken und ebenso mit einem Viertel der Grundmasse verrühren.
5. Das letzte Viertel der Grundmasse bleibt wie es ist - dieses wird zum Verzieren benötigt.
6. Nun das Gemüse zum Füllen der Torte vorbereiten. Dafür Gurke und Radieschen waschen und beides in dünne Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen und in Streifen schneiden.

7. Cocktailtomaten, vierteln oder in Scheiben schneiden, gekochten Eier ebenso in Scheiben oder Spalten schneiden.
8. Auf einem Brett vier Toastbrotsscheiben zu einem Quadrat zusammenlegen, Tortenform darauf setzen und die überstehenden Ecken abschneiden – diesen Vorgang noch drei Mal wiederholen, sodass alle 16 Scheiben der Tortenform entsprechend zugeschnitten sind. Nun beginnen wir mit der ersten Schicht, dazu mit vier der zugeschnittenen Brotscheiben den Boden der Tortenform auslegen.
9. Den Dill-Aufstrich gleichmäßig darauf verstreichen, Gurkenscheiben darauf verteilen, mit vier Käsescheiben belegen und mit vier zugeschnittenen Toastbrotsscheiben abschließen.
10. Nun den Liptaueraufstrich auf der Toastbrotsschicht gleichmäßig verstreichen und mit Paprikastreifen belegen. Eine weitere Schicht Toastbrotsscheiben folgt.
11. Jetzt den Schnittlauchaufstrich gleichmäßig auf der Toastbrotsschicht verstreichen, mit Radieschenscheiben belegen und mit der letzten Toastbrotsschicht abschließen.
12. Die Torte für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, anschließend den Tortenring vorsichtig entfernen.
13. Die Torte mit der restliche Topfen-Frischkäsemasse rundherum bestreichen und mit Radieschen- und Gurkenscheiben, Paprikawürfel, gekochten Eiern, Tomatenspalten und Kräutern verzieren – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

TIPP: Die Torte kann auch mit Schinken, geräuchertem Lachs, diversen Käsesorten oder anderen Aufstichen (Thunfisch-, Eier-, Gemüseaufstrich etc.) gefüllt werden.