

Brottorte

Die außergewöhnliche, herzhafteste Torte ist garantiert ein toller Hingucker auf jedem Buffet! Die Basis ist ein pikanter Biskuit, gefüllt mit verschiedenen Schichten aus Frischkäse, Schinken, Camembert und weiteren Zutaten!

glutenfrei, laktosefrei



Für eine Torte (26cm Durchmesser)

Für den salzigen Biskuit:*

6 Eier (Gr. L)

1/2 TL Zucker

1 TL Salz

125g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix B von Schär)

2 TL Backpulver

Für die Schinken-Frischkäse-Füllung:

200g Kochschinken, sehr klein geschnitten

200g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)

100g Schmand (ggf. laktosefrei)

2 Frühlingszwiebeln, sehr klein geschnitten

Salz

Pfeffer

Für die Frischkäse-Ei-Füllung:

3 Eier, hart gekocht und sehr klein gewürfelt

150g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)

50g Schmand (ggf. laktosefrei)
1 TL Senf
Salz
Pfeffer

Für die Schnittlauch-Käse-Schicht:

2 EL Schnittlauchröllchen
50g Butter, weich
200g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)
120g Camembert (ggf. laktosefrei)
Salz
Pfeffer

Zur Dekoration:

200g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)
100g Magerquark (ggf. laktosefrei)
Salz
2 Scheiben Emmentaler
1 P. kleine Mozzarella-Bällchen
5 – 6 Scheiben Salami
einige Mini-Tomaten
Petersilie

1. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Zucker SEHR steif schlagen. Eigelb mit Salz SEHR cremig rühren. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben, aber noch nicht verrühren! Eiweiß ebenfalls zugeben und nun alles locker und vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und komplett auskühlen lassen. Gerne kann der Biskuit auch am Vortag gebacken werden.

2. Den Biskuit nach dem Auskühlen zweimal teilen. Hierzu eignet sich Zahnseide sehr gut! Biskuit am Rand entlang einige Zentimeter einschneiden, dann die Zahnseide einlegen und zusammenziehen. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte

legen.

3. Für die Schinken-Frischkäse-Füllung alle Zutaten verrühren und auf den Biskuit streichen. Den mittleren Biskuitboden auflegen.

4. Für die Frischkäse-Ei-Füllung alle Zutaten verrühren und auf den mittleren Biskuit streichen. Den obersten Biskuitboden auflegen.

5. Für die Schnittlauch-Käse-Schicht alle Zutaten mit dem Handrührgerät (Quirle) verrühren und auf den obersten Biskuit streichen.

6. Zur Dekoration Frischkäse, Quark und Salz verrühren. Etwa 3 Esslöffel der Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen. Mit der restlichen Masse die Torte ringsum einstreichen. Aus Emmentaler und Salami kleine Sterne oder Herzen ausstechen und am Rand entlang „aufkleben“. Die Torte auf der Oberfläche mit Mini-Tomaten, Mozzarella-Bällchen und Käse-Sternchen dekorieren. Kleine Lücken mit Frischkäse-Tuffs befüllen. Petersilie darauf verteilen. Die Torte einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

***Wer mag, kann anstatt dem Biskuit auch glutenfreies Toastbrot verwenden und die jeweiligen Schichten damit auslegen!**



