

Pikante Landbrot – Torte

Wer es gerne herzhaft und deftig mag – diese Brottorte gelingt immer und schmeckt absolut lecker! Ein toller Partyhingucker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp



Für die Torte:

6 Scheiben glutenfreies Brot (ich verwende Landbrot von Schär)

150g Butter (ggf. laktosefrei)

300g Kräuter – Frischkäse (ggf. laktosefrei)

400g Kochschinken

150g Frischkäse (ggf. laktosefrei)

3 Eier, hart gekocht

1/2 TL Senf

Salz

Pfeffer

2 Scheiben Käse (ggf. laktosefrei)

Essiggurken in Scheiben, nach Geschmack

Zur Dekoration:

800g Frischkäse (ggf. laktosefrei)

Scheibenkäse (ggf. laktosefrei)

einige Scheiben Salami

Schnittlauchhalme

1 gekochtes Ei in Spalten

1 TL Paprikapulver

einige glutenfreie Salzbrezeln

1 Schälchen Kresse

2 Radieschen

2 schwarze Pfefferkörner oder 2 getrocknete Wacholderbeeren

1. Für die Torte Kochschinken sehr klein würfeln und mit 200g Kräuter – Frischkäse verrühren. Kühl stellen.

2. Die hart gekochten Eier sehr klein würfeln und mit 150g Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.

3. Zwei Scheiben Landbrot zuerst mit Butter bestreichen und so aneinander legen, dass eine runde Form entsteht. Dann die Hälfte der Kräuter-Frischkäse-Schinkenmasse gleichmäßig bestreichen und mit Gurkenscheiben (nach Geschmack) belegen.



4. Zwei Scheiben Landbrot jeweils auf der Ober- und Unterseite mit Butter bestreichen und auf die Frischkäse-Schinkenmasse legen, sodass der Brot – Spalt nun entgegengesetzt ist.

5. Die Frischkäse – Eiermasse gleichmäßig darauf streichen und mit Käsescheiben belegen.

6. Zwei weitere Scheiben Landbrot jeweils auf der Ober- und Unterseite mit Butter bestreichen und auf die Frischkäse – Eiermasse legen. Nun die zweite Hälfte der Kräuter-Frischkäse-Schinkenmasse darauf streichen.

7. Für die Dekoration 600g Frischkäse mit einem Löffel cremig rühren, salzen und pfeffern. Die Torte (mit Hilfe eines Messers oder eines Teigschabers) damit ringsum bestreichen.

8. Aus dem Scheibenkäse Blüten ausstechen und am Tortenrand entlang anbringen, die Schnittlauchhalme dienen als Stiele und Gräser.

9. 200g Frischkäse, Paprikapulver und Salz verrühren, in eine Tortenspritze füllen und Rosetten auf die Torte spritzen. Mit Salzbrezeln belegen.

10. Ein gekochtes Ei in Spalten teilen und auf die Torte platzieren. Salami nach Wunsch ebenfalls auf die Torte platzieren. Kresse auf die Tortenmitte und am Tortenrand entlang geben.



Die Radieschenmaus herstellen. Ein Radieschen waschen und das Grün abschneiden, jedoch nicht zu kurz, es soll wenig Radieschengrün als Näschen stehen bleiben. Die Wurzel am Radieschen belassen für den Mäuschenschwanz. Das zweite Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Für das Mäuschen oberhalb zweimal mit dem Messer einschneiden und je eine Radieschenscheibe als Ohren einsetzen. Für die Augen mit einem spitzen Messer Vertiefungen einschneiden und die Pfefferkörner oder Wacholderbeeren hineindrücken.

11. Die Landbrot – Torte mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Verzehr etwas 15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Die Tortenstücke mit einem scharfen Messer oder einem elektrischen Messer teilen.

Bei Fruktoseintoleranz: Individuelle Verträglichkeit von Senf und Essiggurken! Evtl. weglassen.



