



BACKEN MIT GLOBUS

und

Sally



Sandwichtorte
herzhaft



Zutaten

16 Scheiben Vollkorntoast

Kurkuma Frischkäsecreme

600 g Frischkäse (Light)
200 g saure Sahne
2 TL Kurkuma, gemahlen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Belag

8–10 Cornichons
7–8 hartgekochte Eier
2 rote Zwiebeln
150 g Hähnchenbrust
-Aufschnitt

Croutons

Brotreste
50 g Butter
40 ml Olivenöl

1 Prise Chili
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Zehen Knoblauch
50 g Röstzwiebeln

Dekoration

100 g Frischkäse (Doppelrahm)
¼ Bund Schnittlauch
3–4 Radieschen



🕒 45 Min. ❄️ 2 Std. ⌀ 22 cm

Diese herzhafteste Torte ist der Hit auf jeder Geburtstagsfeier. Sie wird mit Vollkornbrot geschichtet und mit einer Kurkuma Frischkäsecreme bestrichen. In unserer Variante ist sie mit Hähnchenbrust, hartgekochten Eiern und Cornichons belegt. Nach Wunsch kann die Torte auch mit Thunfisch, einer Cheddarcreme oder anderen Zutaten belegt werden.

1 Kurkuma Frischkäsecreme

Den Frischkäse, die saure Sahne und Kurkuma verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cornichons und die Eier in dünne Scheiben schneiden und die roten Zwiebeln in feine Ringe hobeln.

2 Torte zusammensetzen

4 Scheiben Toast, jeweils 2 nebeneinander, zu einem Quadrat auf einen Tortenretter oder Teller legen. Den Tortenring so groß einstellen, dass er vom Durchmesser genau auf die Toastscheiben passt und man so wenig Reste wie möglich hat. Die Überreste mit einem Messer wegschneiden und den Tortenring um die Toastscheiben stellen. Genau so alle weiteren 12 Toastscheiben ausstechen.

Etwa 3 Esslöffel der Creme auf dem Toastboden verteilen und verstreichen. Den Boden mit der Hähnchenbrust belegen und eine weitere Schicht Toast darüber verteilen. Nun erneut eine Portion der Kurkumacreme darauf streichen, mit den Zwiebeln und den Eiern belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Damit die Torte beim Anschnitt nicht auseinanderfällt, sowohl die Unterseite als auch die Oberseite der Toastschicht mit der Creme bestreichen und in den Tortenring legen. Eine Schicht Cornichons und Hähnchenbrust darüber verteilen. Die letzten 4 Toastscheiben mit Creme bestreichen und mit der Oberseite nach unten in den Tortenring legen. Die Torte nun abgedeckt für 2 Stunden – oder am besten über Nacht – in den Kühlschrank stellen.

3 Croutons (zur Resteverwertung)

Die Brotreste in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehen schälen. Die Butter zusammen mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotstücke, Chili, Salz und Pfeffer hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend die Röstzwiebeln und den Knoblauch darüber streuen. Einige Minuten weiter rösten, bis sie knusprig sind. Abgekühlt und eingepackt sind sie mehrere Tage haltbar.

4 Torte dekorieren

Die Torte auf eine Platte stürzen und am Rand und der Oberseite mit der restlichen Creme bestreichen. Aus Frischkäse mithilfe eines Spritzbeutels und einer Sterntülle Tupfen auf die Torte spritzen. Die Radieschen in feine Blumen schneiden und die Torte damit dekorieren. Den Rand mit dem Schnittlauch garnieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

