

## *Schwedische Fischtorte („Smörgastarta“)*

- 2 Dosen Thunfisch oder geräucherten Lachs
- 1 gr. Bund Dill frisch für Deko und Masse
- 1 Liter Schlagsahne
- 1 Glas Mayonnaise 80% Fett
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Meerrettich
- 3 Stück Eier
- 1 - 2 Dose Meeresfrüchte, etwa Krabben (frisch oder aus dem TK)
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 1 Stück Frische Gurke
- 1 Dosen Roten und schwarzen Kaviar zur Dekoration
- 1 Packung Räucherlachsscheiben zur Dekoration
- 1 Stück Butter zum Bestreichen
- Kastenweißbrote -Achtung: längs aufgeschnitten !! (oder Toastbrot entrandet)
- 2 Stück Sofortgelatine



### **Zubereitung**

(etwa 60min + Ziehzeit)

Das längs aufgeschnittene Brot (oder Toast ohne Rand) auf ein großes Brett legen und dünn mit Butter oder Mayonnaise bestreichen (wenn gewünscht).

Den Thunfisch oder Lachs in einem Becher mit dem Mixstab zerkleinern. Die Schlagsahne mit Sofortgelatine steif schlagen und mit Mayonnaise, Tomatenpüree, frischem Meerrettich, gezupftem Dill, Salz und Pfeffer mischen. Fisch vorsichtig unterheben.

Die Masse auf das Brot verteilen. (2-4 Schichten Brot + Fisch - Sahnepaste). Am Ende eine letzte Brotschicht auflegen. Dann die Torte rundum mit Mayo bestreichen.

Die Torte wird nun mit Gurke, Eiern und Meeresfrüchten garniert.

Dazu Gurke, Zitrone und Eier (hart gekocht) in Scheiben schneiden und je nach Wunsch in die Mayo-Masse drücken. Meeresfrüchte (Krabben), Räucherlachs und Kaviar geben der Torte die richtige Optik. Das gewisse Etwas verleihen zudem essbare Blüten und einige frische Dillspitzen.

Die Smörgastarta am besten einen Tag zuvor zubereiten, damit das Brot schön weich wird und alles durchziehen kann. Dazu die Torte mit Folie abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Größe der Torte kann je nach Anlass variieren – ein Hingucker und Gaumenschmaus ist sie aber in jedem Fall!

Erik