

# PIKANTE TORTE

---

- 20 SCHEIBEN TOASTBROT
- 3 BECHER CREME FRAICHE
- SALZ, PFEFFER
- 100G BÄRLAUCHPESTO  
ODER KRÄUTERPESTO
- 1/2 SALATGURKE
- 150G GEKOCHTER SCHINKEN
- 500G FRISCHKÄSE
- 2 BUND SCHNITTLAUCH
- 100G KIRSCHTOMATEN HALBIERT
- 1 BUND LAUCHZWIEBELN IN RINGEN
- 1 BUND RADIESCHEN IN SCHEIBEN
- BASILIKUMBLÄTTER ZUM DEKORIEREN



---

## ZUBEREITUNG



- Das Brot entrinden
- Je 4 Scheiben zu einem Quadrat zusammenlegen und mit einem Tortenring (Durchmesser 20cm) aus jedem Quadrat einen Kreis ausstechen
- Den Tortenring 20cm auf eine Platte setzen
- Creme Fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und den Brotkreis bestreichen
- Darauf den zweiten Brotkreis setzen, mit etwas Creme Fraîche bestreichen und mit 75g Schinken belegen
- Schinken mit etwas Pesto bestreichen und dritten Brotkreis auflegen, mit den restlichen Gurken und Creme Fraîche bestreichen
- Einen Teil der fein geschnittenen Frühlingszwiebeln darüber geben
- Vierten Brotkreis auflegen
- rotkreise leicht andrücken und die Torte eine Stunde kalt stellen
- Den Tortenring lösen, restlichen Frischkäse gut durchrühren
- Torte rundherum damit bestreichen
- Die Schnittlauchhalme rundherum leicht am Tortenrand andrücken
- Torte nach Belieben mit Tomaten, Radieschen und Basilikumblätter garnieren



Wer es vegetarisch will:  
Einfach Schinken mit Käse austauschen!