

Pflaumen-Joghurt-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

Pikant

- 1 rundes Mischbrot
- 200 g Butter
- 1 Kopfsalat
- 750 g kalter Braten
- 125 g Mayonnaise
- 4 Tomaten, feste
- 3 Eier, hartgekocht
- 1 bn Radieschen
 - ; Salz
 - ; Pfeffer

* Zum Garnieren

- Käsecreme
- Lachsscheiben
- Anschovisfilets
- Radieschen
- Gewürzgurken
- Kapern

* QUELLE

- Sibylles Kochbuch
- Lorbeer ist ein
- Küchenkraut
- Erfasst von:
- Roland Pötschke
- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de
- /~Pötschke/

Vom Brot die Kruste abschneiden, die Krumme oben flach und das Brot in vier gleichmäßige tortenbodenähnliche Scheiben schneiden, diese mit Butter bestreichen. Die unterste Scheibe mit in Streifen geschnittenen Salatblättern belegen, darauf die Hälfte des in Scheiben geschnittenen Bratens verteilen und Mayonaisseflockchen aufsetzen. Darüber kommt ein Brotboden mit Tomaten-, Ei- und Radieschenscheiben (Salz, Pfeffer und nach Wunsch Kapern darüberstreuen) und wieder ein Boden, wie der unterste belegt. Mit der vierten Scheibe die Torte abdecken, oben und ringsum dünn mit Käsecreme einstreichen und mit Lachs- oder Anchovisröllchen, Radieschen, Gurkenstreifen und Kapern garnieren.