

BROTTOORTE



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



Zubereitungszeit

45 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

KURKUMA CREME

Verrühre den Frischkäse, die saure Sahne und Kurkuma und schmecke es mit Salz und Pfeffer ab.

Schneide die Cornichons und die Eier in dünne Scheiben und hobe die roten Zwiebeln in feine Ringe.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Lege 4 Scheiben Toast, jeweils 2 nebeneinander zu einem Quadrat, auf einen Tortenretter oder Teller. Stelle den Tortenring nun so groß ein, dass er vom Durchmesser genau auf die Toastscheiben passt, sodass man so wenig Reste wie möglich hat. Schneide nun die Überreste mit einem Messer weg und stelle den Tortenring um die Toastscheiben. Stich so auch alle weiteren 12 Toastscheiben aus.

Verteile etwa 3 Esslöffel der Creme auf dem Toastboden und verstreiche sie. Belege den Boden mit der Hähnchenbrust und verteile eine weitere Schicht Toasts darüber. Verstreiche erneut eine Portion der Kurkumacreme darauf und belege es mit den Zwiebeln und den Eiern und würze es mit Salz und Pfeffer.

Damit die Torte beim Anschnitt nicht auseinanderfällt, bestreiche nun sowohl die Unterseite als auch die Oberseite der Toastschicht mit der Creme und lege sie in den Tortenring. Verteile eine Schicht Cornichons und Hähnchenbrust darüber. Bestreiche die letzten 4 Toastscheiben mit Creme und lege sie mit der Oberseite nach unten in den Tortenring. Stelle die Torte abgedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank – oder am besten über Nacht.

CROUTONS

Schneide die Brotreste in kleine Würfel und schäle die Knoblauchzehen.

Gib die Butter zusammen mit dem Olivenöl in die Pfanne und erhitze sie. Füge die Brotstücke, Chili, Salz und Pfeffer hinzu und brate es bei mittlerer Hitze an. Streue anschließend die Röstzwiebeln und den Knoblauch darüber. Röste die Brote ein paar Minuten weiter, bis sie knusprig sind. Abgekühlt und eingepackt sind sie mehrere Tage haltbar.

TORTE DEKORIEREN

ZUTATEN:

16 Toast (Vollkorn)

KURKUMA CREME:

- 600 g** Frischkäse
- 200 g** saure Sahne
- 2 TL** Kurkuma (gemahlen)
- 1** Salz
- 1** Pfeffer

BELAG:

- 10** Cornichons
- 8** Eier (hartgekocht)
- 2** rote Zwiebeln
- 150 g** Hähnchenbrust

CROUTONS:

- Brote (Reste)
- 50 g** Butter
- 40 ml** Olivenöl
- 1** Chiliflocke
- 1** Salz
- 1** Pfeffer
- 2** Knoblauchzehen
- 50 g** Röstzwiebeln

DEKORATION:

- 100 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)

BROTTORTE



Stürze die Torte auf eine Platte. Bestreiche anschließend die Torte am Rand und der Oberseite mit der restlichen Creme. Spritze aus Frischkäse Tupfen mithilfe eines Spritzbeutels und einer Sterntülle auf die Torte. Schneide die Radieschen in feine Blumen und dekoriere die Torte mit den Radieschen und am Rand mit dem Schnittlauch.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3



¼ Schnittlauch



4 Radieschen