



# Smörgåstårta

Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei

# Zubereitung

## Zutaten Smörgåstårta

Als Basis dienen 12 Scheiben Vollkorntoast. Die Torte lässt sich beliebig mit zwei oder drei Füllungen zubereiten.

## Zubereitung Smörgåstårta

Lege drei Stück Toast dicht aneinander auf einen Teller. Verteil die Füllung 1 auf alle drei Brotscheiben. Leg wieder drei Brotscheiben drauf und verteile die zweite Füllung darauf. Dann wieder drei Brotscheiben darauflegen, die dritte Füllung darauf verteilen und wieder drei Brotscheiben darauf. Streich die ganze Torte mit einer dünnen Schicht des Tortengusses ein und stelle die Torte kühl. Kurz vor dem Servieren den Rüebliachs, Sprossen, Dill und Essblüten auf die Torte geben. Die Zitrone und Gurkenscheiben leicht eindrehen und ebenfalls auf die Torte geben. Die langen Gurkenstreifen an die Seite der Torte drücken.

## Zutaten Füllung Tofu-Remoulade

- 170 g vegane Crème fraîche
- 1 EL vegane Mayonnaise
- 1 kl. rote Zwiebel, gehackt
- 150 g fester Tofu, gewürfelt
- 1 TL Kapern, grob gehackt
- 1 eingelegte Gurke, gehackt
- 1/2 Bund Dill, gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt

## Zubereitung Füllung Tofu-Remoulade

Alles mischen, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

## Zutaten Füllung Ei-Aufstrich

- 170 g vegane Crème fraîche
- ½ Teelöffel Kala-Namak-Salz (gibt's z. B. im Reformhaus)
- 1,5 EL Hefeflocken
- ½ TL Kurkuma
- 150 g fester Tofu, mit der Gabel zerdrückt
- 1 TL Tamari-Sojasauce
- ½ Bund Petersilie, gehackt

## Zubereitung Füllung Ei-Aufstrich

Alles mischen, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

## Zutaten Füllung Brunnenkresse-Pesto

- 150 g (Brunnen-)Kresse
- 1 kl. Knoblauchzehe, gepresst
- 4 EL Pinienkerne
- 2 EL geschälte Mandeln
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Limette, Saft
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung Füllung Brunnenkresse-Pesto

Die Pinienkerne und Mandeln in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Die Kresse, Knoblauch und Nüsse grob mixen. Das Olivenöl langsam dazugeben und weitermixen, bis die Masse relativ fein ist. Die Masse mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten «Tortenguss»

- 260 g veganer Frischkäse (z. B. Beleaf, Soyana)

## Zubereitung «Tortenguss»

Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Zutaten Dekoration**

- Veganer Rübliachs
- 1 Handvoll Sprossen
- 1 Bund Dill
- ¼ Gurke, längs fein gehobelt (z. B. mit dem Sparschäler)
- ¼ Gurke, in dünnen Scheiben
- 1 Zitrone, in dünnen Scheiben
- Essblüten, frisch oder getrocknet

**Zubereitung Dekoration**

Kurz vor dem Servieren den Rübliachs, Sprossen, Dill und Essblüten auf die Torte geben. Die Zitrone und Gurkenscheiben leicht eindrehen und ebenfalls auf die Torte geben. Die langen Gurkenstreifen an die Seite der Torte drücken.