

Fem sagolika smörgåstårter

Äntligen tid för smörgåstårta! Här är 5 favoriter till sommarens kalas.

IDÉ Smörgåstårta är alltid praktiskt att bjuda på vid dop, konfirmation, födelsedagar eller studentmottagningar.

5 Recept



Foto: Ove Lindfors

Cheesecake med lax & pepparrot

Ingredienser 8 bitar

Botten:

200 g kavring, eller pumpernickel
75 g smör, smält

Fyllning:

200 g lax, kallrökt
1 st rödlök, liten
0,5 dl dill, hackad
2 msk pepparrot
250 g kesella
3 dl gräddfil
4 st gelatinblad
salt

Garnering:

lax, kallrökt, skivad
citron
dill

Tillagning: Cheesecake med lax & pepparrot

Rökt lax och pepparrot är alltid omtyckta smaker i en smörgåstårta. Denna cheesecake passar perfekt att bjuda på en buffé, men också som förrätt.

1 Smula brödet i en matberedare. Tillsätt smöret och mixa ihop. Häll över i en form med löstagbar kant, 24 centimeter i diameter. Tryck ut smulorna över botten och en bit upp på formens kant. Ställ formen minst 1 timme i kylan.

2 Finhacka laxen och löken. Blanda med dill, pepparrot, kesella och det mesta av gräddfilen.

3 Blötlägg gelatinet i kallt vatten 5 minuter. Lyft upp och låt smälta på svag värme i en liten kastrull. Ta från värmen och blanda i resten av gräddfilen.

4 Rör noga ner gelatinsmeten i laxröran. Smaka av med salt.

5 Bred ut fyllningen över botten. Täck med plastfolie och låt stå i kylan minst 4 timmar.

6 **Vid servering:** Ta ut cheesecaken en stund före servering. Garnera med laxrosor, citron och dill.



Foto: Ove Lindfors

Gorgonzolatårta med rökt skinka

Ingredienser 8 - 10 bitar

9 st tyskt rågbröd, skivor(ca 750 g)

Fyllning:

200 g gorgonzola

250 g kesella

50 g rökt skinka, skivad

0,5 dl purjolök, finhackad

2 dl äpple, fintärnat

Garneringskräm:

2 dl crème fraiche

150 g philadelphiaost

Garnering:

solroskärnor

rökt skinka

färska fikon

vindruvor

rädisor

selleriblad

Tillagning

En rikligt dekorerad tårta med mycket frukt är festlig och inbjudande. Det mustiga rågbrödet passar bra ihop med en smakrik ost som gorgonzola.

1 Kantskär brödet.

2 Mixa ost och kesella. Hacka skinkan. Blanda ingredienserna till fyllningen.

3 Lägg ihop tre brödsivor till en botten. Bred på hälften av ostkrämen, lägg på ett lager bröd och bred på resten av ostkrämen. Avsluta med bröd.

4 Blanda crème fraiche och philadelphiaost och bred runt kanterna och på toppen. Plasta in och låt tårtan vila i kylan över natten så att brödet blir saftigt.

5 **Vid servering:** Täck kanterna med solroskärnor. Garnera tårtan med skinka, fikonklyftor, druvor, rädisor och selleriblad.



Foto: Ove Lindfors

Skagentårta med löjrom

Ingredienser 8 - 10 bitar

9 st landgångsbröd

Fyllning:

1 kg räkor, med skal
 3 st ägg, hårdkokta
 1 dl majonnäs
 1 dl crème fraiche
 2 tsk pepparrot, riven
 citron, rivet skal av 1 frukt
 1 dl dill, hackad
 salt
 nymald peppar

Garneringskräm:

2 dl crème fraiche
 0,5 dl majonnäs

Garnering:

500 g räkor, med skal
 100 g löjrom
 ägg, hårdkokta
 citron
 dill

Tillagning

Tore Wretmans skagenröra är en klassiker i vårt svenska matarv. Här blir den goda röran härlig fyllning i en lyxig smörgåstårta.

1 Kantskär brödet och lägg ut dem tre och tre. Gör tre rundlar med en form eller tallrik, cirka 22 centimeter i diameter.

2 Skala och hacka räkorna och äggen. Blanda ingredienserna till fyllningen och smaka av med salt och peppar.

3 Fördela hälften av fyllningen på första lagret bröd. Lägg på ett nytt lager bröd och därefter resten av fyllningen. Täck med ytterligare ett lager bröd.

4 Blanda crème fraiche och majonnäs och bred runt kanterna och på toppen. Plasta in och låt tårtan vila i kylan över natten så att brödet blir saftigt.

5 **Vid servering:** Täck kanterna med hackad dill. Garnera med räkor, löjrom, äggklyftor, citron och dill.



Foto: Ove Lindfors

Smörgåstårta med fetaost & rökt fårfiol

Ingredienser 8 - 10 bitar

8 st landgångsbröd, skivor

Köttfyllning:

200 g fårfiol, rökt

500 g kesella

2 msk dijonsenap

1 dl gräslök, hackad

Ostfyllning:

300 g fetaost

4 dl crème fraiche, lätt

Garnering:

fårfiol

gräslök

rädisor

druvor

valnötter

Tillagning

En tårta med rökt fårfiol och fetaost kommer förstås att göra succé. Fårfiolen går också bra att byta mot hamburgerkött eller rökt renstek.

1 Kantskär brödet.

2 Finhacka fårfiolen. Blanda fårfiol, kesella, senap och gräslök.

3 Mixa ihop fetaost och crème fraiche.

4 Lägg 2 bröd bredvid varandra. Bred på hälften av köttfyllningen. Lägg på ett lager bröd och bred över knappt hälften av ostfyllningen. Lägg på ett lager bröd till och bred över resten av köttfyllningen. Avsluta med bröd.

5 Bred resten av ostkrämen över och runt hela tårtan. Plasta in och låt tårtan vila i kylan över natten så att brödet blir saftigt.

6 **Vid servering:** Täck kanterna med hackad gräslök. Garnera med fårfiol, rädisor, druvor och nötter.



Foto: Ove Lindfors

Silltårta

Ingredienser 8 - 10 bitar

750 g kavring

Fyllning:

4 st ägg, hårdkokta
 1 st rödlök
 4 dl crème fraiche
 200 g philadelphiaost
 1 dl kaviar, mildrökt(t.ex. Kalles)
 3 msk dijonsenap
 salt
 nymald peppar

Garnering:

2 st matjessillfiléer, burkar
 gräslök
 rödlök
 rädisor
 kapis

Tillagning

En salt tårta med matjessill pryder sin plats på sillbordet, eller varför inte servera den som nattamat eller på buffén.

1 Kantskär brödet och skär 6 skivor på längden.

2 Skala och hacka äggen och löken. Blanda alla ingredienser till fyllningen och smaka av med salt och peppar.

3 Lägg ihop två brödskivor till en botten. Bred 1/3 av fyllningen på bröden. Lägg på ett nytt lager bröd och bred på 1/3 av fyllningen. Täck med ett nytt lager bröd.

4 Bred resten av krämen över och runt hela tårtan. Plasta in och låt tårtan vila i kylan över natten så att brödet blir saftigt.

5 **Vid servering:** Täck kanterna med hackad gräslök. Garnera tårtan med sillbitar, rödlöksringar, rädisor, kapis och gräslök.