



## Sultans smörgåstårta

### Ingredienser 10 personer

---

2 st	tekaksbottnar
1 st	smördeg, 275 g
200 g	färskost, t ex creme bonjour
0,5 st	isbergssalladshuvud

### Boccadellifyllning

200 g	skinka, rökt
6 st	ägg, hårdkokta
1 st	lök, liten, gul
2 dl	bostongurka
3 dl	majonnäs
0,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar

### Garnering

12 st	skinka, skivor, rökt
3 st	tomater
6 st	ägg, hårdkokta
1 dl	majonnäs
0,5 st	gurka
400 g	räkor, skalade
1 st	citron
1 tsk	dill

## Tillagning Sultans smörgåstårta

---

En av konditori Sultans bästsäljare är smörgåstårten med boccadellifyllning. Fräsigt är tårtan samma dag den görs men kan naturligtvis förberedas en dag innan. Du som vill förenkla kan använda färdig majonnäs.

1. Dela tekakan på längden till 2 bottnar med sågtandad kniv.
2. Sätt ugnen på 225°. Rulla ut smördegen på en plåt, grädda mitt i ugnen ca 13 minuter. Låt kallna. Skär kanterna på tekaksbottnarna och smördegsbotten så att de blir lika stora.
3. Skölj och strimla isbergssalladen.  
Koka äggen till fyllning och garnering; lägg äggen i en vid kastrull, täck med vatten, koka upp och koka ca 7 minuter.  
Spola dem kalla. Skala. Gör majonnäs enligt recept.
4. Boccadellifyllning: Tärna skinkan fint, skala och hacka löken.  
Hacka de skalade äggen, gärna med en ägghackare.
5. Blanda skinka, lök, ägg, bostongurka och majonnäs.  
Smaka av med salt och peppar.
6. Lägg en tekaksbotten på ett uppläggningsfat. Täck ev runt om med remsor av bakplåtspapper.  
Fördela hälften av fyllningen på brödet. Strö strimlad isbergssallad längs kanterna.
7. Bred på färskosten på smördegen.  
Lägg på den med osten uppåt. Strö på isbergssallad längs kanterna och lägg på den andra tekaksbotten.
8. Bred på resten av fyllningen och garnera. Vik skinkskivorna dubbla, ställ dem längs kanten.  
Lägg en tomatklyfta i varje båge.
9. Skala och klyfta äggen, lägg en klyfta mellan varje skinkskiva.  
Resten av äggklyftorna läggs mitten av tårtan. Skiva gurkan, snitta skivorna och vik dem 2 och 2, ställ på äggen.
10. Klicka ut majonnäsen på äggen i mitten. Lägg över rikligt med skalade räkor. Garnera med citron och dill.

### **Tekaksbotten**

Receptet kan dubblas.

Det här behövs till 2 bottenar:

25 g smör eller margarin

2 1/2 dl mjölk

25 g jäst

1/2 tsk salt

1/2 msk strösocker

6-7 dl vetemjöl (ca 375 g)

#### **Gör så här:**

1. Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölken och låt bli fingervarmt, 37°.

2. Fördela jästen i en bunke, häll på mjölken och vispa tills jästen löst sig. Tillsätt salt, socker och nästan allt vetemjöl. Arbeta degen smidig ca 5 minuter med köksmaskin, längre för hand. Låt jäsa övertäckt 30 minuter.

3. Ta upp degen på mjölat bakkbord. Kavla degen till en rektangel 30x40 cm. Lägg på bakpappersklädd plåt. Nagga med en gaffel, låt jäsa ca 30 minuter.

4. Sätt ugnen på 225°.

5. Grädda mitt i ugnen ca 12 min. Låt svalna på galler.

### **Majonnäs**

Lite smalare och friskare blir majonnäsen om en del av oljan ersätts med lätt creme fraiche.

Det här behövs till ca 4 dl:

3 äggulor

1 msk vinäger eller pressad citron

1/2 tsk salt

1 msk dijonsenap

1 krm peppar

2 dl majsolja

2 dl lätt creme fraiche

Gör så här:

1. Vispa ihop äggulor, vinäger, salt, senap och peppar i en bunke.

2. Vispa i oljan droppvis med elvisp.

Vänds sedan i creme fraichen.