FISK

Laxtårta med räkor & löjrom

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **10**

30

Bjud på en festlig laxtårta med löjrom och räkor ? perfekt till nyår, påsk eller midsommar!

Tårtan passar både till förrätt och som vickning. Självklart passar den även andra tider på året, perfekt på buffébordet eller som alternativ till en klassisk smörgåstårta. Förbered den gärna dagen innan, tårtan behöver några timmar i kylen för att stelna.

INGREDIENSER

Botten
250 g kavring
100 g smör, smält

Fyllning
3 st gelatinblad
300 g philadelphia färskost
3 dl creme fraiche
65 g pepparrotsvisp (1 tub)
3 msk dill, finhackad

1 st lime, saft och rivet skal
1 nypa salt
1 nypa peppar
200 g kallrökt eller gravad lax

Garnering
150 g skalade räkor
100 g löjrom
1 dl creme fraiche
1 st citron, tunna skivor
1 litet knippe dill

GÖR SÅ HÄR

1. Botten. Skär bort kanterna på brödet och kör i matberedare till en smulig massa. Tillsätt det smälta smöret. Tryck ut massan i en form med löstagbara kanter, ca 24 cm i diameter.

2. Fyllning. Blötlägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten, ca 10 minuter. Strimla laxen och dela i små tärningar, ställ åt sidan. Rör ihop philadelphiaost, creme fraiche, dill, pepparrotsvisp, saft och rivet skal av limen. Smaka av med salt och peppar.

3. Hetta upp en liten del av fyllningen, ca 1 dl, i en kastrull. Ta av från plattan. Krama ur gelatinbladen och låt dem smälta under omrörning i den varma fyllningen. Blanda ner resten av den kalla fyllningen i gelatinblandningen, lite i taget. Rör ordentligt.

4. Vänd ner laxen och fördela fyllningen i ett jämnt lager över kavringsbotten.

5. Täck formen med plastfolie och låt stå i kylskåp minst 5 timmar eller över natten. Tårtan går även bra att frysa in.

6. Vid servering. Lossa tårtan från formen och dekorera med uppvispad creme fraiche, löjrom, räkor, citron och dill.