



FISK

Smörgåstårta med lax och räkor

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **10**



Lyxa till helgen med en riktigt krämig och god smörgåstårta med rökt lax och räkor.

Jag själv tycker mycket om smörgåstårter men har personligen svårt för när man blandar kött och fisk i fyllningarna på samma tårta. För min del ska det vara så rena smaker som möjligt och garnerar man med fisk och skaldjur ska det också vara det i fyllningarna för att smakerna ska harmonisera.



INGREDIENSER

Laxröra

400 g varmrökt lax
200 g philadelphia
2 dl creme fraiche
0.5 st citron, pressad
1 st äpple, rivet

Tonfiskröra

2 burkar tonfisk i olja
3 dl majonnäs
1 st citron, pressad
färsk dill

Ägg

6 st kokta ägg, hackat
10 cm purjolök, strimlad
1 tub drott smörgåskaviar

Botten + garnering

24 skivor formfranska
5 dl creme fraiche
200 g kallrökt lax
400 g skalade räkor
1 burk röd stenbitsrom
1 st gurka, hyvlad på längden
10 st cocktailtomater, halverade
1 st citron, skivad
2 krukor plocksallad
1 knippe färsk dill

GÖR SÅ HÄR

- 1 Börja med att röra ihop de olika rörorna till fyllningarna.
- 2 Dela två bakplåtspapper på mitten och lägg ut dem på en plåt eller ett fint fat så att långsidorna överlappar varandra i mitten. Det här hjälper till att hålla fatet kladdfritt när du garnerar.
- 3 Skär bort kanterna på formfranskan. Lägg ut sex skivor formfranska i botten och sedan ett lager med tonfiskröra. Lägg på sex skivor formfranska till och sedan äggfyllningen. Ett lager formfranska till och sedan röran med varmrökt lax. Avsluta med formfranska.
- 4 Knyckla ihop ett bakplåtspapper och blöt ner det ordentligt med vatten. Krama ur en del vatten och veckla sedan ut papperet och lägg ovanpå smörgåstårten. Det här gör att det översta lagret på tårtan inte blir torrt.
- 5 Vik upp kanterna på bakplåtspappret som ligger i botten och täck över tårtan med plastfilm. Sätt in i kylan över natten.
- 6 Dag tvåTa fram smörgåstårten ur kylan, ta av plasten och det översta bakplåtspappret. Låt papperet som ligger under tårtan vara kvar.

7

Vispa creme fraichen med elvisp tills den blir tjock och luftig. Bred creme fraichen över smörgåstårten och runt kanterna.

8

Garnera med kallrökt lax, räkor, stenbitsrom och de övriga garnityren.

9

Dra sedan försiktigt bort bakplåtspappret som ligger i botten.