GENERELL

Smörgåstårta med ost, champinjoncrème, bacon och ägg

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **8**

Här bjuder jag på en härlig smörgåstårta, rik på smaker! Smörgåstårtan är ur min kommande kokbok - Mingelrätter och smörgåstårtor - som lanseras i mitten av maj.

Låt smörgåstårtan helst stå i kylen över natten!
Vin & Matguiden träffade mig på mitt kafé i Thielska galleriet för att prata om nya boken. Vill du veta mer kan du läsa här om pratstunden.

60

INGREDIENSER

8 landgångsbröd
smör till bröden

GRUNDFYLLNING

2 dl vispgrädde
2 dl creme fraiche
2 dl majonnäs

FYLLNING 1

150 g riven ost
1 liten röd spetspaprika (ca 1,5 dl), grovt hackad
2 dl av grundfyllningen

FYLLNING 2
1 burk champinjoncrème (185 g)
4 msk hackad inlagd gurka
1.5 dl av grundfyllningen

FYLLNING 3
4 hårdkokta ägg, skalade och grovt hackade
2 msk kaviar, t ex kalles kaviar
0.5 dl fint hackad dill
1.5 dl av grundfyllningen

TOPPING
60 g 60 g mjukost med bacon
resten av grundfyllningen

GARNERING
1 paket tärnat bacon (140 g)
1 bit gurka (ca 15 cm), tunt hyvlad
3-4 physalis
3-4 vindruvor, halverade
0.5 knippe gräslök, fint hackad

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa grädden till grundfyllningen ganska hårt. Vispa crème fraichen tjock. Först blir den lös men fortsätt vispa så tjocknar den. Blanda grädde och crème fraiche med majonnäsen. Blanda sedan till de andra 3 fyllningarna.

2. Kantskär och bred smör på landgångsbröden. Fukta dem lätt med lite vatten. Lägg ut 2 bröd på ett fat.

3. Fördela fyllning 1 ovanpå. Lägg 2 nya landgångsbröd ovanpå och bred fyllning 2 över. Lägg på tredje lagret bröd och fyllning 3 ovanpå. Lägg på de sista bröden.

4. Rör ihop toppingen och bred den ovanpå tårtan och på kanten. Ställ kallt i minst 1 timme eller gärna över natten.

5. Stek bacontärningarna knapriga och låt dem rinna av på hushållspapper. Täck tårtans kant med tunt hyvlad gurka. Dekorera ovansidan med hela physalis, halverade vindruvor, stekta bacontärningar och fint hackad gräslök. Servera!