

Rezept für 4 Personen



Vegan

Zubereitung

Zutaten Smörgåstårta

Als Basis dienen 12 Scheiben Vollkorntoast. Die Torte lässt sich beliebig mit zwei oder drei Füllungen zubereiten.

Zutaten Füllung Tofu-Remoulade

- 170 g vegane Crème fraîche
- 1 EL vegane Mayonnaise
- 1 kl. rote Zwiebel, gehackt
- 150 g fester Tofu, gewürfelt
- 1 TL Kapern, grob gehackt
- 1 eingelegte Gurke, gehackt
- 1/2 Bund Dill, gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt

Zutaten Füllung Ei-Aufstrich

- 170 g vegane Crème fraîche
- ½ Teelöffel Kala-Namak-Salz (gibt's z. B. im Reformhaus)
- 1,5 EL Hefeflocken
- ½ TL Kurkuma
- 150 g fester Tofu, mit der Gabel zerdrückt
- 1 TL Tamari-Sojasauce
- ½ Bund Petersilie, gehackt

Zutaten Füllung Brunnenkresse-Pesto

- 150 g (Brunnen-)Kresse
- 1 kl. Knoblauchzehe, gepresst
- 4 EL Pinienkerne
- 2 EL geschälte Mandeln
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Limette, Saft
- Salz und Pfeffer

Zutaten «Tortenguss»

- 260 g veganer Frischkäse (z. B. Beleaf, Soyananda)

Zubereitung Smörgåstårta

Lege drei Stück Toast dicht aneinander auf einen Teller. Verteil die Füllung 1 auf alle drei Brotscheiben. Leg wieder drei Brotscheiben drauf und verteile die zweite Füllung darauf. Dann wieder drei Brotscheiben darauflegen, die dritte Füllung darauf verteilen und wieder drei Brotscheiben darauf. Streich die ganze Torte mit einer dünnen Schicht des Tortengusses ein und stelle die Torte kühl. Kurz vor dem Servieren den Rübblilachs, Sprossen, Dill und Essblüten auf die Torte geben. Die Zitrone und Gurkenscheiben leicht eindrehen und ebenfalls auf die Torte geben. Die langen Gurkenstreifen an die Seite der Torte drücken.

Zubereitung Füllung Tofu-Remoulade

Alles mischen, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Füllung Ei-Aufstrich

Alles mischen, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Füllung Brunnenkresse-Pesto

Die Pinienkerne und Mandeln in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Die Kresse, Knoblauch und Nüsse grob mixen. Das Olivenöl langsam dazugeben und weitermixen, bis die Masse relativ fein ist. Die Masse mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung «Tortenguss»

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten Dekoration

- Veganer Rübllilachs
- 1 Handvoll Sprossen
- 1 Bund Dill
- ¼ Gurke, längs fein gehobelt (z. B. mit dem Sparschäler)
- ¼ Gurke, in dünnen Scheiben
- 1 Zitrone, in dünnen Scheiben
- Essblüten, frisch oder getrocknet

Zubereitung Dekoration

Kurz vor dem Servieren den Rübllilachs, Sprossen, Dill und Essblüten auf die Torte geben. Die Zitrone und Gurkenscheiben leicht eindrehen und ebenfalls auf die Torte geben. Die langen Gurkenstreifen an die Seite der Torte drücken.