



SCHWEDENTORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

2 Pkg. Toastbrot

FÜR DEN EIAUFSTRICH

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
5 Ei(er), hartgekocht, fein gehackt
50 g Sauerrahm 15 % Fett
1 EL Schnittlauch, fein gehackt
Salz und Pfeffer
Senf

FÜR DEN KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
1 EL Olivenöl
250 g Frischkäse
2 EL Petersilie, fein gehackt
2 EL Schnittlauch, fein gehackt
1 kleine Knoblauchzehe(n), fein gehackt
Salz und Pfeffer

FÜR DEN PIKANTEN KÄSEAUFSSTRICH

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
175 g Frischkäse
4 EL Olivenöl
100 g Bergkäse 45 % Fett, gerieben
1 Grüne Paprikaschote(n), klein gewürfelt
60 g eingelegte pikante Kirschaprika, abgetropft, klein gewürfelt
1 Prise(n) Chilipulver
Salz und Pfeffer

FÜR DEN RÄUCHERLACHSAUFSTRICH

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
2 EL Sauerrahm 15 % Fett
150 g Lachs, geräuchert, fein gehackt
1 TL Dill, fein gehackt
1 TL Kren, fein gerieben
0.5 Zitrone(n), Saft davon
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Eiaufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Für den Kräuter-Frischkäse-Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Für den pikanten Käseaufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Für den Räucherlachs aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

5. Toastbrot und Aufstriche abwechselnd in eine Tortenform schichten und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.