

Smörgåstårta

Toplam 165 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk 8 kişilik Zor ~410 kcal Açılış 16/10

İsveç sandviç pastası ekmekek katları krem peynir ve somonla soğuk bir kutlama yemeğidir.

Malzemeler

- 16 dilim Tost ekmeği
- 400 gr Krem peynir
- 250 gr Füme somon
- 2 adet Salatalık
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Limon

Yapılış

1. Tost ekmekeklerinin kenarlarını kesip ilk katı servis tabağına alınız.
2. Krem peynirin yarısını limon kabuğu ve dereotuyla karıştırın.
3. Ekmek katlarını krem peynir, somon ve ince salatalıklarla üst üste kurun.
4. Pastanın dış kısmını kalan krem peynirle kaplayın salatalık ve dereotuyla süsleyin.
5. Smörgåstårta'yı buzdolabında 2 saat dinlendirin, katlar düzgün dilimlensin.

PÜF NOKTASI

Pastayı servis öncesi 2 saat soğutun; ekmek katları düzgün dilimlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu, salatalık ve limon dilimleriyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri