



Sandwich-Torte

ZUTATEN (12 PORTIONEN)

- Eiweißbrot (ca. 22 Scheiben – je nach Größe)
- 650 g Frischkäse (10 % Fett), z. B. Kräuterfrischkäse
- 100 g Hähnchenbrustfilet (Aufschnitt)
- 100 g Light Käse, gerieben
- Schnittlauch, Radieschen o. ä. zum Verzieren



1. Der Boden einer 26er Springform wird mit Backpapier ausgelegt. Mit den Brotscheiben, von denen zuvor die Rinde weggeschnitten wurde, wird nun der Boden der Springform ausgelegt.



2. Diese Brotschicht wird mit Frischkäse bestrichen und...



3. ... einer Lage Hähnchenbrustfilet belegt. Im Anschluss folgen wieder eine Lage Brot sowie Frischkäse.



4. Hierauf wird der geriebene Käse gestreut.



5. Abschließend folgen wieder eine Brot- und Frischkäseschicht.

Die Torte aus der Springform lösen und rundherum mit Frischkäse einstreichen...



6. ... und mit Schnittlauchröllchen und z. B. Radieschenblumen verzieren. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. So kann auch z. B. mit Tomaten, Gurke, Eiern oder anderen Zutaten dekoriert und mit Lachs oder gekochtem Schinken gefüllt werden. Die Torte vor dem Verzehr für ca. 2 Stunden kaltstellen.