

Lyxig laxtårta

ca 20 bitar

En tårta, lika läcker som elegant garnerad.

12 skivor vitt landgångsbröd

FYLLNINGAR:

1) 175 g böcklingpastej från tub
ca 3 msk majonnäs
2 msk finhackad dill

2) 1 mogen mosad avocado
1 dl uppvispad grädde
rivet skal av 1/2 citron

3) ca 175 g bredbar camembertost
1 dl finhackad persilja

GARNERING:

2 1/2 dl vispgrädde

1 tub riven pepparrot, 45 g dill och persilja

1 mogen avocado

12 skivor rökt lax, ej för stora 100 g röd stenbitsrom el sikrom

Blanda de olika fyllningarna. Kantskär brödet och lägg tre skivor med långsidorna mot varandra. Bred på den första fyllningen. Lägg nästa lager bröd på andra ledden och fortsätt varva fyllning och bröd tills tårtan

har fyra brödlager. Tryck ihop den lätt.

Så kan tårtan ev vänta i kylen till nästa dag, inslagen i plastfilm.

Vispa grädden till garneringen hårt och blanda i pepparrot efter smak. Bred grädde över hela tår

tan. Splitsa gräddrosor runt kanten och i tre ränder på ovansidan.

Rulla rosor av tunna laxskivor som ställs i två ränder över tårtan. Fyll dem med rom och garnera med dill.

Dela avokadon. Lyft ur halvorna och skåra köttet mot den smala änden så att skivorna kan vikas ut som en solfjäder. Pensla med citronsaft.

Lägg en "avocadofjärl" i varje hörn. Strö på hackad persilja och garnera även kanten.