

Läckraste osttårten

Ca 20 bitar

En krämig tårta med porös
osträkfyllning

12 skivor vitt landgångsbröd

1) 250g bredbar grevéost
300g räkor med skal

2) 1dl uppvispad grädde
½ tub riven pepparrot, sa 20g
75g finhackat hamburgerkött

Garnering

250g bredbar grevéost

75g ädelost i bit

paprika i tre färger, rädisor ½

gurka



Förbered fyllningarna. Räkorna skalas och hackas innan de blandas med osten.

Kantskär bröden snålt. Lägg tre skivor med långsidorna mot varandra.. Bred på hälften av räkosten

Lägg nästa brödlager på andra lederna och fortsätt varva fyllningar och bröd tills tårten har fyra lagerbröd.

Bred ca 150 g av grevéosten över hela tårten.. Blanda reste med den smulade ädelosten. och spritsa rosor runt kanten och till en fyrkant på ovansidan..

Gör "blommor" av gulpaprika, garnera med röd och grön paprika i mellan rummen, Rädisskivor i hörnen och gurkmånar runt kanten.