

Herzhafte Herrentorte mit Ananasbowle

Pikante Brottorte mit feinem Getränk.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
25 g Zucker
1 geh. TL Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
80 ml Milch

Füllung:

2 Frühlingszwiebeln
2 - 3 mittlere Tomaten
Blätter Kopfsalat
½ rote Paprikaschote
100 g gekochter Schinken
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
200 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver

Zum Verzieren:

12 Scheiben Lachsschinken
2 - 3 Gewürzgurken
Kresse

Ananasbowle:

270 g Ananas (Abtropfgew.)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 ½ l kalter trockener Weißwein, z. B. Deinhard
1 ½ l kalter trockener oder halbtrockener Sekt, z. B. Henkell trocken

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Teig in die Springform geben und nur 15 Min. ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

3 Brot aus der Form lösen, das Backpapier entfernen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Danach das Brot zweimal waagrecht durchschneiden.



4 Füllung zubereiten:

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und trocken tupfen. Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden. Quark mit Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Etwa 4 EL der Creme und einige Paprikawürfel beiseitestellen. Frühlingszwiebeln unter die übrige Creme rühren, diese halbieren und unter eine Hälfte die Paprikawürfel und unter die andere Hälfte die Schinkenwürfel rühren.

- 5** Die Paprikacreme auf dem unteren Boden verstreichen und mit Tomatenscheiben belegen. Den mittleren Boden auflegen, gut die Hälfte der Schinkencreme darauf verstreichen, mit Salatblättern belegen und übrige Creme darauf verteilen. Den oberen Boden in 12 Tortenstücke schneiden und auflegen.

6 Verzieren:

Zurückbehaltene Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) geben und beliebige Tuffs aufspritzen. Mit Lachsschinken, Gewürzgurkenscheiben, Kresse, Paprikawürfeln und bunten Partyspießen beliebig verzieren. Die herzhafte Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Ananasbowle zubereiten:

Ananasstücke mit der Flüssigkeit, Vanillin-Zucker, Finesse und Wein in einem Bowlegefäß verrühren und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept kann max. 1 Tag im Voraus zubereitet werden.

