

Smörgåstårta-Tort Sandwich

written by Andreea



Continuam concursul de gatit Inspiration Food Marathon organizat de Electrolux, suedeze! Atunci cand am citit despre tema concursului de astazi, nu m-am putut gandi decat la chiftelutele acelea pe care le gasim in Ikea si la cartofi ori fierti, ori prajiti :). Si in gandul meu, mi-am zis ca altceva nu am ce sa fac pentru ca nici prin Suedia nu am fost, nici gura a usturoi nu-mi miroase :)).

Dar la o gandire asa mai matura :), am zis ca neaparat trebuie sa pregatesc ceva mai bun si mai sanatos. gasit! Smörgåstårta!

Pana va chinuiti voi sa pronuntati cuvantul asta (mie una mi se pare mai complicat de citit decat orice alt cuvânt sau fraza in limba chineza:))), va reproduc aici ce zice Wikipedia despre deliciul asta. Zice ca este un fel de mancare renumit in Suedia, Finlanda si Estonia si ca la compozitie seamana cu un sandwich supradimensionat, format din felii de paine si diferite tipuri de creme sarate, dar nelipsite din acest tort sunt oul si maioneza. Tortul mai poate contine somon afumat, creveti, sunca, masline, cat si o varietate de legume sau fructe. Numai la auzul unei astfel de combinatii, ficatul saracul, sigur s-ar pregati sa-si ia zborul dinlauntrul nostru! Dar stati asa, nu disperati! Pentru ca tocmai de aceea, exista nenumarate variante ale acestui tip de tort, iar daca mergeti cu mine pana la capatul acestei retete, o sa vedeti ca este chiar simplu de facut, delicios si deloc greu pentru ficat!

Combinatia pe care eu am ales-o astazi, suna cam asa: felii de paine neagra proaspata facuta in casa, crema de branza, somon afumat si marar, crema de avocado si rodii, crema de maioneza, scoici, masline si porumb, cu un "frosting" de crema de branza, iar pe deasupra somon afumat, oua de prepelita, icre negre, lamaie, marar si rodii din nou. Haideti cu mine in

bucatarie! ☐

pentru paine:

(pentru 2 painici cu diametrul de 18 cm):

800 g faina integrala de grau

200 g faina alba de grau

2 lingurite seminte de in

2 linguri seminte de dovleac

2 linguri seminte de floarea soarelui

1 lingura miere

2 linguri ulei de masline

30 g drojdie proaspata

700 ml apa calduta

1/2 lingurita sare

Intr-un castron mic, amestecam drojdia cu lingura de miere si 3 linguri de apa calduta (din cantitatea de apa indicata mai sus) pana ce drojdia se lichefiaza. Lasam amestecul 10 minute la caldura pana ce formeaza spuma si isi dubleaza volumul.

Intr-un castron mare amestecam faina integrala cu faina alba si cele 3 tipuri de seminte.



In mijlocul fainii facem o gropita si turnam drojdia crescuta, uleiul de masline si apa calduta.



Amestecam totul cu o lingura de lemn, iar cand compozitia incepe sa se ingroase, adaugam si sarea.



Framantam totul pana obtinem un aluat elastic ce nu se mai lipeste de maini (cam 10 minute). Daca aluatul este prea lipicios si nu il putem framanta, suplimentam cu 2 linguri de faina. Lasam aluatul pe masa de lucru pentru 20 de minute ca sa se dezvolte glutenul.



Dupa 20 de minute, framantam iar aluatul pentru 5 minute, dupa care il impartim in 2 parti egale. Formam 2 painici. Luam 2 forme de tort cu diametrul de 18 cm, le ungem cu putin ulei si punem painicile in ele . Le lasam sa creasca pentru o ora.



Intre timp incingem cuptorul la 220 grade Celsius. Dam painicile la cuptor pentru 15 minute, dupa care scadem

temperatura cuptorului la 190 grade Celsius si lasam painicile sa se mai coaca pentru 45 minute. Scoatem painicile din cuptor, le scoatem pe un gratar de bucatarie si le lasam sa se raceasca complet. Prima painica s-a copt foarte frumos,



dar a doua painica s-a ars un pic, pentru ca stat mai spre fundul cuptorului, dar nu a fost problema.



Dupa ce painicile s-au racit, cu ajutorul unui cutit, le taiem coaja. Taiem prima data calota formata, dupa care , urmand linia painicilor, taiem cu cutitul coaja, pastrand cat mai mult din miez.



Dupa care taiem painicile in felii groase de 2 cm. In total trebuie sa obtinem 4 felii de paine. Din prima painica, eu am obtinut 3 felii, iar din cea de-a doua, doar 2 felii. Felia ramasa am mancat-o a doua zi la micul dejun, iar coaja am rontzait-o pe loc :).



Lasam feliile de paine deoparte si ne apucam de creme:

1. Crema de branza cu somon:

200 g crema de branza
100 g somon afumat
1 lamaie
1/2 legatura marar
piper proaspat macinat
10 rondele castravete



Spalam lamaia foarte bine cu apa si sapun, o stergem cu un prosop curat. Radem coaja de lamaie si stoarcem sucul. Taiem somonul cubulete mici, tocam marunt mararul.



Intr-un castron amestecam bine crema de branza impreuna cu coaja de lamaie piperul proaspat macinat si sucul de lamaie.



Adaugam somonul si mararul. Amestecam din nou.



Lasam deoparte

2. Crema de avocado si rodii

1 fruct avocado

1 lamaie

1 rodie

1/2 ceapa rosie

1 lingurita mustar Dijon

1 praf sare

Taiem rodia pe din doua si scoatem samburii.

Taiem cu cutitul pe lungime fructul avocado, pana simtim samburele mare si lemnos dinauntru fructului. Rasucim in sens invers cele doua parti ale fructului. Infigem lama cutitului in samburele lemnos si cu o miscare scurta tragem brusc de cutit in sus.



Samburele se scoate foarte usor. Cu ajutorul unei linguri, scoatem miezul fructului si il punem intr-un vas. Imediat stoarcem sucul de lamaie peste miez pentru a preveni oxidarea acestuia. Pasam miezul cu furculita pana obtinem un piure fin de o culoare placuta verde.



Adaugam mustarul Dijon sarea si semintele de de rodie contin un suc rosiatic. Mai intai trecem semintele de rodie printr-un jet de apa rece, le punem pe un servet de bucatarie si le scurgem de apa, dupa care le punem in crema de avocado. In felul acesta, semintele isi vor pastra culoarea rosie placuta, si nu vor "pata" crema de avocado.



Tocam fin ceapa rosie si o adaugam la compositie.



Amestecam totul usor.

3. Crema de maioneza, iaurt, scoici afumate si porumb

1 galbenus de ou fiert

1 galbenus de ou crud

1 lingurita mustar

1/2 lamaie

1 praf sare

50 ml ulei
150 g iaurt
1/2 conserva scoici afumate
100 g porumb
50 g masline fara samburi
1/2 legatura patrunjel
piper proaspat macinat

Mai intai pregatim maioneza: intr-un castron amestecam galbenusul fiert impreuna cu galbenusul crud, mustarul si sarea pana ce toate se incorporeaza. Turnam in fir subtire uleiul amestecand incontinuu, pana ce obtinem o compozitie cremoasa.



La sfarsit adaugam si sucul de la jumatatea de lamaie.



Intr-un castron amestecam iaurtul impreuna cu 2 linguri pline de maioneza. Tocam marunt maslinele si patrunjelul, scurgem bine de tot scoicile de ulei si le tocam si pe ele marunt.



Amestecam totul pana ce se incorporeaza.
Acum ca avem pregatite toate cele 3 creme, ne putem apuca de montat:



Pe platoul de servit punem prima felie de paine, ungem felia cu crema de branza si somon,



pe deasupra punem feliile de castravete,



dupa care punem cea de-a doua felie de paine, apasam usor.



Continuam cu crema de avocado si rodii, nivelam bine si adaugam cea de-a treia felie de paine.



Presam usor felia de paine. Punem ultima crema de maioneza si scoici afumate, peste care punem ultima felie de paine.



Presam usor tortuletul si il dam la frigider pentru ca painea sa traga umiditatea din creme.



Pentru frosting:

400 g crema de branza

Intr-un castron mixam bine de tot crema de branza pana devine pufoasa. Cu aceasta crema "ungem" in totalitate tortuletul.



Pentru topping:

4 oua prepelita fierte

100 g somon afumat

1 lingurita icre negre

creveti baby prefierti

felii de lamaie

felii de castravete

fire de marar

seminte de rodie

frunze de salata



Dupa cum stiti, eu una nu prea ma pricep la ornat :). Aici puteti da frau imaginatiei voastre. Eu am ales un astfel de "decor" □



variantele sunt 1000, deci va puteti juca la infinit! □



si daca v-a placut tortul, atunci haideti sa serviti si o felie,



dar nu uitati mai intai sa imi trimiteti comentarii aici pe

blog la aceasta postare, sau pe pagina de Facebook unde voi
face propaganda in acest sens :). Va multumesc! ☐



Enjoy! ☐



Please vote! ☐