Eisbergsalat Torte

Stufe 1

Zubereitungszeit:
Ruhezeit: 90 Min.



Zutaten:

6 Eier
2 Knoblauchzehen
250 g Schmand
6 EL Balsamico Bianco
2 EL Senf, mittelscharf
175 ml Salatcreme (10% Fett)
Salz & Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Eisbergsalat
7 Tomate(n)
300 g Gauda-Käse, gerieben
150 g Kochschinken
125 g Radieschen
0,5 Salatgurke(n)
0,5 Becher Kresse



Städter Backform Springform Ø 26 cm / H 7 cm Silber mit Flachboden 4.000 g

Städter Tortendeko Tortenplatte Ø 27,5 cm / H 7 cm Weiß drehbar



Städter Backhelfer Tortenunterlage Ø 32 cm rund



Victorinox Swiss Classic Gemüsemesser-Set, schwarz, 3-teilig



Fritel Eierkocher EC1475



Westmark Eierteiler Duplex

1

Die Eier hart kochen, abgießen, abschrecken und abkühlen lassen.

2

Für das Dressing Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Schmand, Essig, Senf und Salatcreme verrühren. Dressing mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

3

Den Salat waschen, 8–10 Blätter abtrennen und gründlich abtropfen lassen. Den restlichen Salat in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Eier schälen und in Scheiben schneiden.

4

Boden und Rand der Springform (26 cm Durchmesser) mit den Salatblättern auslegen, so dass die Form vollständig ausgekleidet ist. Den Boden der Salattorte dünn mit dem Dressing einstreichen.

5

Die Hälfte des geriebenen Goudas auf das Salatbett legen. Den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig darauf verteilen. Eier, Rest Salat und Tomaten Schicht für Schicht in die Form legen. Die einzelnen Schichten immer wieder fest andrücken.

6

Oben mit Käse abschließen und das restliche Dressing dünn oben darauf streichen.

7

Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Gurke putzen, waschen, trocken tupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit Gurke, Radieschen und Kresse dekorieren.

8

Die Salattorte für mindestens 1,5 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.

9

Zum Servieren die Salattorte vorsichtig aus der Form lösen und auf einer Tortenplatte anrichten.