



## SMÖRGÅSTÅRTA a la BREDENBERGS

med modifikation av Ruth på  
café Pelle & Maja, Edshults säteri

Receptet beräknat till en smörgåstårta (stl långpanna) eller 18 -22 smörgåsbakelser.

3 lager bröd, lager 1+2 endast smörat, lager smörat med en blandning av fint hackad röd lök och smör.

Röran till de 2 undre lagren:

8 dl Creme fraiche  
6-8 dl äkta majonäs  
6-8 st hårdkokta, hackade ägg  
2 nypor socker  
5 dl hackad Crabfish  
2 dl hackade Kräftstjärtar  
1 stor Purjolök, hackad  
3 knippen hackad dill  
svartpeppar

Övre lagret och runt om:

6-8 dl vispad grädde blandas med en tub Kalles kaviar (smaka av under blandningen så den inte blir för stark)

4-5 dl finhackad persilja (helst kruspersilja) för garnering runt alla sidor + ev ovanpå.

Övrig garnering:

Svart och röd stenbitsrom  
Kräftstjärtar eller räkor  
Citroskivor  
Tomatskärvor eller halvkor av körsbärstomat  
Dill