Tunfisch-Torte

Zutaten:

16	Scheiben American-Sandwich-Toast (Ränder knapp, gleichmäßig abschneiden
3	Dosen Tunfisch im Saft (gute Qualität) – im Sieb abtropfen lassen)
4	hart gekochte Eier (fein würfeln)
300 ml	Creme Fraiche
300 ml	Mayonnaise
	Salz, Pfeffer, Aromat
Deko	z.B. Krabben, Scheiben von hart gekochten Eiern, Schnittlauch, Champignons aus der Dose u.ä.
1	grüne Gurke

Zubereitung:

Creme zubereiten – dazu Creme Fraiche, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Aromat zusammenmischen. 2/4 der Creme mit dem abgetropften, zerdrückten Tunfisch mischen. 1/4 der Creme mit den gewürfelten Eiern vermischen. 1/4 der Creme zurücklassen (Rest).

4 Scheiben Toast auf einer geeigneten flachen Platte (z.B. große Tortenplatte) als Quadrat legen. Die Hälfte der Tunfisch-Creme darauf verteilen. Nun wieder 4 Scheiben Toast draufstapeln. Eier-Creme darauf verteilen. Nun wieder 4 Scheiben Toast drauflegen und die andere Hälfte der Tunfisch-Creme darauf verteilen. Anschließen die letzten 4 Toastscheiben drauflegen und den Rest der Creme auf die Torte streichen – auch die Seiten sollten etwas abbekommen.

Anschließend die Torte garnieren. Zum Schluss die geraspelte, gut abgetropfte Gurke um die Torte verteilen, bei Bedarf auch an die Ränder der Torte.

Die Torte sollte 24 h kalt stehen, bevor sie serviert wird.
Guten Appetit!