

Rund smörgåstårta



Midsommar och med barn som inte gillar sill innebär att man får testa andra rätter, 2021 blev det smörgåstårta gjord på hönökaka. Hela tanken att välja att göra en smörgåstårta var att vi kunde kombinera smaker barnen gillade både som fyllning och dekoration. Om de inte gillade smörgåstårten kunde de äta sig mätta på dekorationen istället. Denna smörgåstårta görs på hönökaka så man får en fin rund smörgåstårta. Vi dekorerade med köttbullar, gurka, ost, vindruvor, isbergssallad, ägg och tomat, fördelen med att göra en egen smörgåstårta är att man kan få fyllningarna och dekorationen precis som man vill. Receptet kommer från [Jennys matblogg](#) och färskosten i fyllningen och runt smörgåstårten gjorde den extra lyxig, det ska vara färskost på varje lager av smörgåstårten men jag valde att bara använda fyllningen som den var istället.

8 halvmånar hönökaka

Till leverpastejsfyllningen 2 lager

400 gram bredbar leverpastej

3 dl crème fraiche

100 gram färskost (naturell Philadelphia)

4 msk bostongurka

Äggröra

4 finhackade ägg

100 gram färskost (naturell Philadelphia)

2 dl crème fraiche

3 msk majonnäs

Till röran runt omkring

3 dl vispad grädde

2 dl crème fraiche

3 msk majonnäs

Till dekorering

Man kan välja precis vad man själv vill, leta bildförslag på internet eller dekorera med det som finns i kylan. Vi dekorerade vår med köttbullar, ost (gouda är lätt att rulla ostrullar/horn av), skinka, gurka, vindruvor, tomat, isbergssallad, ägg

Förbered smörgåstårtan kvällen innan, rör ihop fyllningarna i olika skålar och lägg ut 2 halvmånar på en bricka eller annat stort serveringsfat. De två understa laren fylldes med leverpastejfillningen och det översta med äggröran. Röran att ha runt spreds ut så gott det gick, det var lite svårt att få till en jämn kant med hönökaka som bas.

Placeras inplastad i kylan över natten och dekorera den precis innan den ska serveras.