


inköpslistan.se

*Av: Pernilla Magnusson*

12 bitar

Övrigt, Huvudrätt, Fest

# SMÖRGÅSTÅRTA MED SKINKA

## Ingredienser

8 st polarkaka *(Fyllning 1:)*
1,5 dl majonäs
1 dl creme fraiche
2 st äpple *(röda)*
175 g skinka, rökt *(bog funkar)*
2 st ananas, skivor *(Fyllning 2:)*
200 g leverpastej, bredbar
4 msk grädde, visp
4 msk bostongurka *(Garnering:)*
$^3/_4$ dl majonäs
$^3/_4$ dl creme fraiche
10 skivor skinka, rökt
10 skivor ost
200 g mimosasallad
2 st ananas, skivor
1 st tomat
gurka
persilja
valnötskärnor
1 st apelsin

## Gör så här

1. Rör samman majonnäs och crème fraiche till fyllning 1. Skala, kärna ur och finhacka äpplena. Låt ananasringarna rinna av och tärna dem fint. Finstrimla eller tärna skinkan.
2. Blanda ner äpple, ananas och skinka i majonnäsblandningen.
3. Mosa leverpastejen till fyllning 2 med grädde till en smidig konsistens. Rör ner bostongurkan.
4. Lägg en brödskiva som botten och bred cirka hälften av fyllning 1 över den. Lägg på en ny brödskiva.
5. Bred fyllning 2 över och lägg på den tredje brödskivan.
6. Bred resterande fyllning 1 över och täck med den sista brödskivan.
7. Rör samman majonnäs med crème fraiche och bred det över och runtom hela tårtan. Rulla skinkskivorna till strutar och fyll dem med mimosasallad. Garnera som på bilden eller efter egen fantasi.