

Recept

Bjud på silltårta till midsommarlunchen



Imponera med något vackert och gott till midsommarlunchen. En silltårta är enkelt att göra och blir alltid populär bland gästerna. Med gräslök och röd caviar på toppen skapar du den rätta sommarkänslan. Mums!

Ingredienser (4 pers)

Tid: 25 min

200g kavring (ca 8 skivor)

50g smör

3 gelatinblad

500g philadelphia färskost

alt } 250g Philadelphia
2 dl gräddfil

2 knippe gräslök

1 rödlök

200g mästartatjes

Så här gör du

1. Smält smöret och mixa med brödet. Tryck ut i en rund form, 24 cm, med avtagbar kant. Låt stå i kylan medan du förbereder resten.

2. Lägg gelatinbladen i en skål med lite kallt vatten. Finhacka gräslök, lök och matjessill. Blanda med färskost. Smaka av med lite av sillspadet och nymald svartpeppar.

3. Lägg över gelatinbladen med ca 2 msk vatten i en kastrull. Smält försiktigt. Blanda med färskost- och matjesröran. Häll över i formen och ställ i kylan ca 3 timmar.

Servera tårtan med finhackad gräslök och toppa gärna med röd caviar och rödlök.