

Lachstorte

Teig:

200	g	Mehl
125	g	Butter
1		Ei
1	Prise	Zucker
2	EL	Wasser

Einen Mürbeteig herstellen u. in eine Springform geben.
Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Belag:

200	g	geräucherter Lachs
150	g	Schmant/saure Sahne
		Meerrettich n. Geschmack

Schmant u. Meerrettich verrühren u. auf dem Teig verteilen – Lachs in Streifen schneiden u. auf die Creme geben

Soße:

2		Eier
1	EL	Mehl
1/8	l	Milch
125	g	Sahne
		Dill, Pfeffer, Salz

Die Zutaten für die Soße anrühren u. über die Lachstreifen geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 250 C
20 bis 25 Min. backen,
evt. mit Alufolie abdecken

Die Torte lässt sich warm und auch kalt servieren.