

# Smörgåstårta

Minst 20 Stora bitar

I dessa fyra lager så är det:

1. Tonfisk i botten
2. Krabbsallad
3. Ägg
4. Leverpastej högst upp

Man bör inte ha leverpastejen för nära tonfisken, eftersom dem smakar rätt lika

Ingredienser: Grädde, Majonnäs, tonfisk i vatten, krabbsallad, ägg, leverpastej, dill, persilja, gurka, stenbitsrom, räkor eller crabsticks, chilisås, landgångsbröd

Garnering. Räkor. el. crabsticks, Druvor, melon, äggklyftor, tomat, gurka, skinka riven ost, persilja, dill, stenbitsrom

Det går inte tala om hur mycket som ska användas, för alla gör olika stora smörgåstårter.

Denna smörgåstårta räcker garanterat till 20 stora bitar.

till denna smörgåstårta, använd då: mellan 40-50 skivor landgångsbröd

2 burkar tonfisk, 2 askar leverpastej med gurka, 1 liter grädde, ca: 12 ägg,

4-6 burkar majonnäs, 2 burkar krabbsallad, 2 burkar stenbitsrom (röd & svart)

Koka **äggen** så dom är kalla när du ska använda dom

Börjar med att blanda till **majonnäsgrädden**

Vispa en halvliter grädda (tjock), tillsätt majonnäs, börja med 1 burk sen lite i taget, vispa för hand med en visp, tills den smakar både grädda och majonnäs,

Det ska finnas en brytning av båda i smaken.

Ta en burk **tonfisk** i vatten (Pressa ut vattnet i ett durkslag)

blanda ner tonfisken och lite av majonnäsgrädden i en bunke

Tillsätt lite Chilisås i tonfisken för extra smak,

blanda tills du tror att den kommer att täcka det ena lagret av bröd

du har lagt ut på en bricka eller liknande,

den blir lösare ju mer majonnäsgrädde du har i,

är den för torr, så blanda i mer majonnäsgrädde

# Smörgåstårta

Ta **krabbsalladen** (pressa ur vattnet)

Rensa den mellan fingrarna eftersom det finns små hårda broskbitar i den,  
Blanda i lite av majonnäsgrädden så det räcker för nästa lager,  
blanda gärna i dill el. persilja för bättre smak, krabban är lösare i konsistensen  
än det övriga ingredienserna, så det behövs inte lika mycket majonnäsgrädde

Skala **ägg**, skiva den på två håll, så det blir så små bitar som möjligt

Blanda i majonnäsgrädden och tillsätt färsk dill som klipps över blandningen

Ta **leverpastej** (gärna med gurka i) och blanda i majonnäsgrädden,

man kan tillsätta bostongurka om man vill, men inte för mycket,  
så det tar bort smaken på den goda pastejen

När man lägger ut t.ex. **landgångsbröd** på varje lager, så se till att lägga dem omlott  
efter varje varv, så delar inte smörgåstårten på sig. Det kan bli lite av ett lappverk  
att få ihop det, men den blir stadig när den är färdigt.

Lägg ett sista lager bröd högst upp utan något på,

Skär runt kanterna så tårtan blir rak och jämn, inga sneda kanter.

lägg över plastfolie, ställ den kallt över natten

Garneringen görs dagen efter, när ingredienserna har saftat in

Som garnering, blanda mer grädde och majonnäs (tjock)

och bred på runt hela smörgåstårten

Skiva gurka i tunna skivor, sätt på kanterna runt hela tårtan.

Strö småbitar diverse smått & gott över hela tårtan för att slippa stora  
bitar som blir svåra att dela.

Skiva mer ägg i små bitar & strö över hela lagret

Skivad eller skruvade gurkskivor

Crabfish eller räkor

Klippt dill & persilja

Klicka över stenbitsrom röd & svart.

Du kan lägga på det du själv känner för, det mesta passar som du kan lägga på en vanlig  
smörgås, blanda gärna färgerna, annars kan tårtan se rätt tråkig ut