

Pikante Herrentorte

Zutaten:

Brot:

Butter zum Einfetten

250 g Roggenkörner

450 g Mehl

2 TL Salz

$\frac{3}{4}$ Würfel Germ (30 g)

350 g Wasser

100 g Malzbier

20 g Balsamico, dunkel

Füllung:

150 g Tortilla-Chips

200 g Salami oder Cabanossi

2 Avocados, ensteint, in Stücken

600 g Frischkäse

100 g Mayonnaise

$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken

1 TL Curry

Zubereitung

1. Landbrot mit einem scharfen Messer mittig quer aufschneiden, leicht aushöhlen und mit der Frischkäse-Mischung füllen. Den Deckel in 16 Stücke vorschneiden und aufsetzen.

Landbrot

2. Eine Springform (Ø 24 cm) einfetten.
3. Roggenkörner in den Mixtopf geben, 1 Min./Stufe 10 mahlen und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Mehl, Salz, Germ, Wasser, Malzbier und Balsamico zugeben, 2 Min. 30 Sek. kneten, in die vorbereitete Springform füllen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 220°C vorheizen.
5. Landbrot 20 Minuten (220°C) vorbacken. Die Backofentemperatur auf 190°C reduzieren, weitere 40 Minuten (190°C) fertig backen und abkühlen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

Füllung und Fertigstellung

6. Mixtopf spülen.
7. Tortilla-Chips in den Mixtopf geben, 2 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.
8. Salami / Cabanossi und Avocados in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
9. 300 g Frischkäse, Mayonnaise, Chili, Curry und 75 g zerkleinerte Tortilla-Chips zugeben und mithilfe des Spatels 10 Sek./Stufe 3 verrühren.
10. Brot mit restlichem Frischkäse einstreichen, restliche zerkleinerte Tortilla-Chips vorsichtig in den Frischkäse drücken und servieren.

Gutes Gelingen!

Eure

