

Закусочный торт «Гвардейский»



Для прослойки: 2 филе сельди, 1 головка репчатого лука, 1 кислое яблоко, красный молотый перец, майонез или сметана.

Для крема: смешать 100 г сливочного масла и 200 г тёртого твёрдого острого сыра.

Слои торта: 250 г готового слоёного бездрожжевого теста.

Слоёное тесто раскатать в 2 или 3 пласта. Вырезать по перевернутой тарелочке одинаковые круги.

Положить круги из теста на противень и выпекать в разогретой духовке 10-15 минут до золотистого цвета.

Готовые коржи остудить и сложить один на другой, смазывая прослойкой.

Приготовление прослойки: филе сельди мелко порубить, перемешать с нарезанным кубиками луком, тёртым яблоком, поперчить, добавить майонез или сметану.

Поверхность и края торта смазать сырным кремом. Украсить

торт селёдкой, маринованным огурчиком.