



Vegansk smörgåstårta

Antal: recept_2020-07-26

Att göra en vegansk smörgåstårta är förvånansvärt enkelt! Denna variant är gjord med vegansk smörgåspastej, vegansk skinkröra och dekorerad med diverse vackra grönsaker. Bara kreativiteten sätter gränser!

Pris: 1 kr

Vegansk skinkröra:

230 g rökt tofu (jag använder Yipin)
1 paket vegansk cream cheese (jag använder Oatlys)
1 dl vegansk creme fraiche (jag använder Oatlys)
0.5 dl hackad gräslök
Salt, svartpeppar

Vegansk smörgåspastej:

Lönneberga har en vegansk pastej att köpa, jag använde vår egna smörgåspastej som du [hittar recept på här](#).

Dekor:

1.5 dl vegansk vispgrädde (jag använder Aito)
0.75 dl vegansk majonäs (jag använder lättmajonäs från Extra)
Sallad, gurkskivor, citronskivor, körsbärstomater, färsk dill, vegansk skinka (tex från Good&Green)

Bröd:

I paket Hällakaka från Polarbröd

Om du vill göra egen smörgåspastej, börja med att följa det receptet länkat ovan. Efter att du har din pastej, gå vidare till den veganska skinkröran. Hacka den rökte tofun i små, små tärningar och lägg dem i en bunke. Tillsätt "På mackan" och creme fraiche och blanda väl tills du får en jämn smet. Krydda med salt, svartpeppar och hackad gräslök och blanda väl.

Använd en kavel och kavla ut de individuella brödskivorna så att de blir tunnare och större i diameter. De ska bli ungefär hälften så tjocka som innan. Lägg en brödskiva på en tallrik och bred ut din veganska skinkröra i ett tjockt, täckande lager.

Ta en till brödskiva och bred den med ett lager smörgåspastej. Lägg sedan denna brödskiva, med pastejsidan uppåt, ovanpå brödskivan med skinkröra. Upprepa tills du har fyllning på alla brödskivor utom den översta.

Vispa den veganska grädden till ett hårt fluff med en elvisp. Tillsätt sedan majonäsen och vispa tills den blandats in väl med grädden. Täck ovensidan och sidorna av ditt smörgåstorn med majonäsgrädden. Dekorera sedan toppen med salladsblad, gurkskivor, citronskivor, körsbärstomater, färsk dill och rullade veganska skinkskivor.

Förvara smörgåstårten i en tårtkupa eller liknande i kylan tills du vill servera den. Den blir godast om den får stå till sig nån timme.