

Herrentorte

Hefeteig:

- ¼ Ltr. kaltes Wasser
- ¾ Würfel Hefe
- 1 Msp. Honig
- 400 g frisch gemahlener Weizen
- 1 Tl. Kräutersalz
- 1 Tl. gemahlener Kümmel
- 1 Tl. Koriander
- 100 g Butter

Hefe mit Honig zerdrücken und im Wasser auflösen.

Vollkornmehl, Salz, Kümmel und Koriander untermischen und zum Schluss die ausgelassene Butter zufügen.

Mit dem Knethaken des Handrührgerätes ca. 10 Min. schlagen.. Zugedeckt in der Wärme zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Nochmals durchkneten und den Teig in eine gebutterte Springform von 26 cm Durchmesser füllen. Mit nassen Händen glattstreichen.

Nochmals 20 min. aufgehen lassen und bei 200° C auf der Mittelschiene backen. Auf einen Rost stürzen und auskühlen lassen.

Füllung:

- 250 g Butter
- 400 g Frischkäse
- ½ Tl. Kräutersalz
- 150 g Appenzeller oder anderer Hartkäse

für den grünen Teil:

1 Bund Kräuter gemischt

für den roten Teil:

1 El. Tomatenmark
1 Tl. Paprikapulver edelsüß

Den Kuchenboden zweimal quer durchschneiden.

Die weiche Butter schaumig schlagen, den Frischkäse zugeben und zu einer Creme aufschlagen. Mit Kräutersalz abschmecken.

Die Creme halbieren und unter die eine Hälfte den in sehr feine Stifte geschnittenen Hartkäse mischen.

Tortenbodenteil auf eine Platte legen und die Hälfte der Käsecreme darauf streichen.

Mit dem mittleren Teil abdecken, wieder bestreichen und den oberen aufsetzen.

Den größten Teil der übrigen Creme mit gehackten Kräutern grün färben.

Die Oberfläche und den Rand damit bestreichen.

12 oder 16 Stücke einteilen und auf jedes markierte Stück mit neutraler oder mit Tomatenmark und Paprikapulver gefärbter Creme ein Muster spritzen.

Die Torte großzügig garnieren.

Kühl stellen und zum Servieren mit einem in heißes Wasser getauchten Messer aufschneiden.

Zum Garnieren eignen sich: Radieschen, Käsewürfel, Oliven, Kapern, frische Kräuter.