

## Zutaten:

### Biskuit

6 Eier  
1 Pr. Salz  
120g Mehl  
80 g geriebener Gouda  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Paprika

### Füllung

100 g Butter  
200 g Kräuterfrischkäse  
500 g Kräuterquark  
1/2 Stange Lauch  
5 Cocktail-Tomaten  
1 gelbe Paprika  
200 g Putenbrust,  
geräuchert und in  
Scheiben  
Salz, Pfeffer, Paprika  
2 EL Sofort-Gelatine

### Verzierung

Gouda in Scheiben  
Pumpernickel  
(Schwarzbrot in Scheiben)



## Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß an schlagen, Salz zufügen und zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem *Softliner groß* unterziehen. Mehl mit dem Müllermeister über die Masse sieben, zusammen mit geriebenem Käse und Gewürzen kurz unterziehen. *Torten-Profi (26cm)* und *Torten-Profi (20 cm)* jeweils auf den *Thermo-Star* mit *Dauerback-unterlage* stellen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen je ca. 15 Min. backen.

Böden in den Formen auskühlen lassen.

Für die Füllung Butter schaumig rühren, Frischkäse und Kräuterquark unterrühren. Lauch einschneiden und zusammen mit den Tomaten und Paprika waschen und trocken tupfen. Lauch in feine Streifen, Tomaten und Paprika in Würfel schneiden, Putenbrust würfeln. Unter die Quarkmasse mischen und pikant abschmecken. Gelatine unterrühren.

*St. Johann* mit Klarsichtfolie auslegen und die Hälfte der Füllung darin verteilen. Boden (20cm) auf die Füllung legen, restliche Creme darauf verteilen und den zweiten Boden (26 cm) leicht andrücken. Kalt stellen.

Kurz vor den Servieren aus Pumpernickel- und Käse-scheiben Sechsecke mit einer Seitenlänge von 3 cm ausstechen. In die Mitte ein Pumpernickel-Sechseck legen, Käse-Sechsecke darum anlegen. Die entstehenden Zwischenräume entsprechend ausfüllen.

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Umluft: °C