

## Zutaten:

1,5 kg Pellkartoffeln  
250 g Fleischwurst  
1 große Zwiebel  
4 Gewürzgurken  
150 g Schmand  
175 g leichte Salatcreme  
Essig, Salz und Pfeffer  
6 gekochte Eier  
Petersilie  
1 P. Sofortgelatine  
oder 6 Blatt Gelatine

**Zubereitungszeit:** 40min

## Zubereitung:

Pellkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.  
Fleischwurst würfeln, Zwiebel und Gewürzgurken in sehr kleine Würfel schneiden.

Schmand im **Schlagkessel** mit Salatcreme, Essig, Salz und Pfeffer verrühren.

Gelatine unter die Schmandmasse geben und die anderen Zutaten mit dem **Hardliner** unterheben.

**Margerite** auf **Somerset blue line** setzen und die Kartoffelmasse einfüllen. Kalt stellen.

Nach 30 Minuten kann die **Margerite** entfernt werden und die "Torte" mit gekochten Eiern und Petersilie garniert werden.