



## BROT-TORTE MIT CEMBERT CREME UND OBAZDA

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. Paprika waschen, zusammen mit den sauren Gurken klein schneiden und in 2 getrennte Schälchen geben.
2. Jeweils 250 g Alpenhain Original Obazda und 150 g Frischkäse Natur hinzugeben und gut verrühren.
3. In einem weiteren Schälchen eine dritte Creme aus 250 g Alpenhain Camembert Creme und 200 g Frischkäse Natur anrühren.
4. Anschließend in einer Tortenform die Zutaten folgendermaßen schichten:
  - Toastbrot
  - Creme aus sauren Gurken, Alpenhain Original Obazda und Frischkäse
  - Toastbrot
  - Creme aus Alpenhain Camembert Creme und Frischkäse
  - Toastbrot
  - Creme aus Paprika, Alpenhain Original Obazda und Frischkäse
  - Toastbrot
5. Die geschichtete Torte für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
6. In der Zwischenzeit die Creme für die Außenschicht zubereiten. Dafür die restlichen 400 g Frischkäse Natur mit 200 g Schmand verrühren.
7. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form lösen und mit der Frischkäse-Schmand-Creme bestreichen.

Nach Belieben dekorativ anrichten und servieren.

### ZUTATEN

4

1/2	Paprika
2	saure Gurken
500 g	Alpenhain Original Obazda
900 g	Frischkäse Natur
250 g	Alpenhain Camembert Creme
1 Packung (à 500 g)	helles Toastbrot
200 g	Schmand
	nach Belieben Dekoration wie z.B. Eier, Kräuter oder Gemüse