



Herkkusieni-tartarkakku

Aineet: vaaleaa vuokaleipää
Kostutus
1 dl laimennettua sitruunamehua
Herkkusienitäyte
1 rasia (200 g) tuoreita herkkusieniä
150 g purjoa
1 - 2 rkl voita
1/2 tl mustapippuria
2 prk (á 100 g) valkosipuli-tuorejuustoa
Tartartäyte
2 dl tuoretta kurkkua karkeana raasteena
1 rkl sinappia
1/2 tl mustapippuria
1 dl hienonnettuja maustevihanneksia (tilliä, ruohosipulia, persiljaa)
2 prk (á 100 g) maustamatonta tuorejuustoa
Päällyste
1 prk (100 g) herkkusieni-tuorejuustoa
Koristeluun
puolikkaat punaista, vihreää ja keltaista paprikaa
nippu persiljaa

Valmistus: Puhdista sienet hyvin. Hienonna ne ja purjo. Paista niitä voissa pannulla, kunnes sienistä irtoava neste on haihtunut. Anna jäähtyä hiukan. Mausta mustapippurilla ja yhdistä juuston kanssa. Sekoita tartartäytteen ainekset (kurkkuraaste valutettuna). Levitä herkkusienitäytettä kahteen väliin ja puolet tartartäytteestä yhteen väliin. Käytä loput tartartäytteestä kakun päälle ja levitä juustoa reunoille. Hienonna paprikat ja tee niistä raitoja tai ruutuja kakun päälle. Koristele reunat hienonnetulla persiljalla.