



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch**  
**03. Juli 2022**

### **Pikante Torte für alle Prinzen und Prinzessinnen auf der Erbse**

„Mit blanchierten Erbsen, ein wenig gehackter Petersilie und Minze, etwas Salz, Zitronensaft und Pfeffer – wer mag mit etwas Frischkäse - mache ich mit dem Pürierstab oder mit dem Mixer zuerst eine ordentliche Portion Aufstrich. Radieschen und Gurken habe ich schon in dünne Scheiben gehobelt.

Dann lege ich auf eine Tortenplatte den Außenring einer Springform und lege den Boden mit vier Sandwichscheiben aus und schneide sie zurecht. Dann streiche ich den Erbsenaufstrich darauf und belege alles mit Radieschen. Dann kommen wieder vier Sandwichscheiben, wieder etwas Aufstrich und die Gurkenscheiben. Jetzt lege ich noch Mozzarellascheiben dazu und noch einmal eine Schicht Sandwiches mit Erbsenaufstrich und Radieschen und zum Schluss decke ich alles mit Sandwiches ab. Die Springform wird entfernt und der Rest vom Aufstrich außen so schön wie möglich mit einer Palette verstrichen. Jetzt wird die Torte 20 Minuten kalt gestellt. Und zum Schluss dekoriere ich mit Erbsenschoten, einzelnen Erbsen, Radieschen, Kräutern und Gänseblümchen.

Selbstverständlich darf auch ein Krönchen nicht fehlen.“

Der Partytisch für Majestäten auf der Erbse ist gedeckt!  
„Und ich wünsche guten Appetit und ein rauschendes Fest!“