

# Tartelettes „Fishka“ mit Räucherlachsschaum



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 30 Tartelettes "Fishka" (Art. 90120)  
(5 Minuten lang vorbacken bei 170 °C)
- 300 g Räucherlachs
- 100 g halb steif geschlagene Sahne
- etwas Paprika

## Zubereitung:

Den Räucherlachs mit einer Küchenmaschine klein hacken.

Die halb steif geschlagene Sahne darunter heben und etwas Paprika für die Farbe hinzufügen. Steif werden lassen.

Mit einer Spritztüle über die abgekühlten Tartelettes verteilen.

Mit Lachskaviar und Kerbel dekorieren.