

## Grüne Quarktorte

etwa 8 Stück

### Für die Springform (Ø 22 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

### Rührteig:

75 g weiche Margarine oder Butter  
35 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
2 TL Dr. Oetker Kakao  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
2 EL Milch

### Belag und Quarkcreme:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Waldmeister-Geschmack  
60 g Zucker  
200 ml Wasser  
200 ml Apfelsaft  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Zucker  
3 EL Zitronensaft  
etwa 250 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, verschiedene Motive, z. B. Sterne, Herzen in verschiedenen Größen auf ein Stück Backpapier spritzen und fest werden lassen.

Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 15 Min.**

**3.** Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortenring

oder gesäuberten Springformrand um den Boden stellen.

**4. Belag und Quarkcreme:** Götterspeise nach Packungsanleitung, **aber nur mit 60 g Zucker, 200 ml Wasser und 200 ml Apfelsaft**, zubereiten und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Quark, Vanillin-Zucker, 1 EL Zucker, Zitronensaft und 150 ml von der abgekühlten, noch flüssigen Götterspeise verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter die Quarkmasse heben. Quark-Sahne-Masse auf den Boden geben und 1½ Std. in den Kühlschrank stellen.

**5. Verzieren:** Mit der runden Seite eines Esslöffels die nun halb feste Oberfläche unregelmäßig verstreichen. Motive vorsichtig vom Backpapier lösen, einige auf die Torte legen bzw. in die Quarkmasse stecken. Die restliche, noch flüssige Götterspeise darüber gießen. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**6.** Tortenring lösen und entfernen. Die restlichen Schoko-Motive an den Tortenrand legen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 21 g, Kh: 32 g, kJ: 1.479, kcal: 353

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.