

# Glücksklee-Torte zum Geburtstag

Ein Lettercake/eine Zahlentorte in Form eines 4-blättrigen Kleeblatts mit einer Quark-Limetten-Sahne zum Geburtstag.

16 - 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Limetten-Quark-Sahne-Creme:

750 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

100 - 125 ml Limettensaft

abgeriebene Limettenschale von etwa

2 unbehandelten Limetten

1 - 2 EL gehackte Minze

5 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

80 - 100 g Zucker

800 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

frisches Obst , z. B. Kiwi, grüne

Weintrauben, Apfel, Birne,

Himbeeren, Erdbeeren etc.

Süßigkeiten , z. B. Schoko-Kleeblätter

oder -Herzen

essbare Blüten oder Dr. Oetker

Dekorblüten

1 Pck. Dr. Oetker gehackte Pistazien

## Wie backe ich eine Glücksklee-Torte zum Geburtstag?:

### ① Vorbereiten:

Mit Hilfe der Schablone 3 Herzen (etwa 19 x 18 cm) ausdrucken und ausschneiden. 3 Stücke Backpapier in Blechgröße vorbereiten. Die Herz-Schablonen versetzt auf das Blech legen und das erste Stück Backpapier darauflegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



**2 Biskuitteig zubereiten:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in einen Einwegspritzenbeutel oder großen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und mit gut 1/3 des Teiges die Herzen auf das Blech spritzen. Schablonen entfernen und Herzen backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

- 3** In der Zwischenzeit die übrigen Herzen (es werden insgesamt 8 Herzen benötigt) auf die vorbereiteten Backpapierstücke spritzen. Gebackene Herzen auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Übrige Herzen genauso backen.

**4 Limetten-Quark-Sahne-Creme zubereiten:**

Quark mit Limettensaft, -schale und Minze verrühren. **3 Btl.** Gelatine fix und zum Schluss den Zucker unterrühren. Sahne mit **2 Btl.** Gelatine fix steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Creme in einen Spritzenbeutel mit Stern- oder Lochtülle (Ø 10-14 mm) geben.

Etwa die Hälfte der Creme gleichmäßig auf 4 Herzen spritzen. Mit den 4 übrigen Herzen bedecken und leicht andrücken. Übrige Creme aufspritzen. Die Herzen 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**5 Verzieren:**

Die Herzen auf einer Platte als Kleeblatt zusammensetzen und nun beliebig mit vorbereitetem Obst, Süßigkeiten, Blüten und Pistazien belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In die Herzen z. B. noch "Happy-Birthday"-Kerzen stecken.
- Ohne Verzierung kann man die Torte einen Tag im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.
- Wenn die Creme noch nicht spritzfähig ist, eine Weile in den Kühlschrank stellen.

