

# Grüne Quarktorte

Eine cremige Torte mit Götterspeise zu Weihnachten oder anderen Anlässen.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Springform (Ø 22 cm):

Backpapier  
Fett

#### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

#### Rührteig:

75 g weiche Butter oder Margarine  
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

## 1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, in ein Papierspritztüchchen 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 zubereiten:

Butter oder Margarine 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.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 zubereiten:**  
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 halbfeste 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.

