


Maitorte

Frühlingsgrüne Käse-Sahne-Torte mit Waldmeister-Götterspeise und mit süßen Esspapier-Blüten dekoriert

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

2 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack
200 g Zucker
150 ml Wasser
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
500 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Dekorblüten
Geleefrüchte
Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Das mitgebackene Backpapier abziehen, den Boden auf eine Tortenplatte stürzen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

- 4 **Füllung:**
Götterspeise nach Packungsanleitung, **aber nur mit 100 g Zucker und 150 ml Wasser**, zubereiten. Quark mit übrigem Zucker verrühren. Zunächst etwa 3 EL mit der Götterspeise verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und alles auf dem Boden glatt streichen. Torte mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

- 5 **Verzieren:**
Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Torte dekorativ mit Blüten, Geleefrüchten und Pistazien verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ganz nach Belieben die Füllung mit Dr. Oetker Götterspeise Himbeer- oder Zitronen-Geschmack zubereiten.

