

Blümchen Quark-Torte

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Biscuitteig:**

3 Eier
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
100 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver

Crème:

3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
140 g Puderzucker
500 g Magerquark
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,
Gelb, Rot, Blau) grün
500 g Rahm

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekorblumen
Pistazien, gehackt
kandierte Früchte

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biscuitteig:

Die Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in die Springform füllen, glattstreichen und auf dem Rost backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Crème:

Den Rahm steif schlagen. Den Puderzucker mit Quark und Speisefarbe verrühren. Danach die Gelatine einrühren und bei beginnender Gelierung den Rahm unterheben.



Den erkalteten Biscuitboden mit einem Tortenring oder dem gereinigten Springformrand umstellen. Die Crème einfüllen, glattstreichen und **ca. 2 Std.** kühlstellen.

4 Verzieren:

Die Torte vor dem Servieren mit Dekorblüten, Pistazien und kandierten Früchten verzieren.

