

Herz-Quark-Torte

etwa 10 - 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Für das Biskuit:**

3 Eier
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Mehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

Für die Quarkcrème:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenhilfe
Rahm-Quark-Torte
5 dl Wasser, kalt
2 dl Rahm, kalt
500 g Quark

Für die Himbeer-Crème:

1 Beutel Dr. Oetker Crème
Framboise
2 dl Wasser, kalt
1.5 dl Rahm, kalt

Für die Dekoration:

Dr. Oetker Dekorblumen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Alufolie belegen und den Herzrahmen (Ø 25 cm) daraufstellen. Alufolie so von aussen am Backrahmen hochknicken, dass kein Teig auslaufen kann. Alufolie im Herzrahmen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Biskuit:**

Eier in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, langsam einstreuen und die Masse noch weitere 2 Minuten schlagen. Mehl und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Teig in der Form glatt streichen und ca. 20 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Herausnehmen, von der Form lösen und erkalten lassen.

Rille: mittlere Rille**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- ③ Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Herzbackrahmen darumstellen.
- ④ **Quarkcrème:**
Quarkcrème nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte der Crème auf den Boden im Backrahmen streichen, den oberen Boden auflegen und leicht andrücken.
- ⑤ **Himbeer-Crème:**
Crème Framboise nach Packungsanleitung zubereiten. Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben und aus hochgezogenen Tuffs (mind. 2 cm hoch) ein etwa 11 x 14 cm großes Herz in die Mitte der Torte spritzen. Restliche Käse-Sahne-Füllung mit dem Löffel um das Himbeer-Herz geben und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- ⑥ **Dekoration:**
Herzrahmen mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen. Torte mit den Dekorblüten dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte ist ohne Dekorblüten gefriergeeignet.
- Statt ein Spritzbeutel, kann auch ein Gefrierbeutel verwendet werden.