

## Grüne Valentins-Torte

### Zutaten :

75 gr. Mehl  
 75 gr. Margarine  
 35 gr. Zucker  
 1 Päckchen Vanillin-  
 Zucker  
 1 Prise Salz  
 1 Ei  
 2 TL Kakao  
 1 Msp. Backin  
  
 1 Beutel aus 1 Pä.  
 Götterspeise Waldmeister-  
 Geschmack 200 ml  
 Apfelsaft  
 200 ml Wasser  
 60 gr. Zucker  
 250 gr. Speisequark  
 1 Päckchen Vanillin-Zucker  
 1 Päckchen Feine  
 Zitronenschale  
 200 gr. Schlagsahne  
 1 Päckchen Sahnesteif  
  
 100 gr. aufgelöste  
 Halbbitter-Kuvertüre

### Zubereitung:

Zum Garnieren aus der Kuvertüre unterschiedliche große Herzen spritzen und trocknen lassen.

Aus den nebenstehenden Zutaten: Mehl bis einschließlich Backin einen Rührteig herstellen in eine Springform ( Boden gefettet und Durchmesser: 22 cm) füllen. -- Im vorgeheizten Backofen bei 170 - 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten backen.

Boden aus der Form lösen, auf einem Kuchenteller abkühlen lassen.

Gesäuberten Springformrand oder Tortenring mit Backpapierstreifen auslegen, wieder um den Boden stellen, schließen.

Götterspeise nach Anleitung - aber mit den hier angegebenen Zutaten - herstellen, abkühlen lassen.

Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und 150 ml von der abgekühlten, noch flüssigen Götterspeise verrühren. Sahne mit Sahnesteif schlagen, unter die Quarkmasse heben. In die Springform geben. 1 1/2 Std. kalt stellen. Mit einem Esslöffel Oberfläche unregelmäßig verstreichen.

Einige Herzen auf die Torte legen bzw. in die Quarkmasse stecken.

Die noch flüssige Götterspeise darüber gießen.

Torte nochmals 1 Stunde kalt stellen.

Springformrand und Papier entfernen. Die restlichen Herzen an den Tortenrand legen.