

Philadelphia-Torte



Zutaten (für 4 Personen):

- 125g Butter
- 350g Löffelbisquit
- 200g Philadelphia
- 0,5 Liter Sahne
- 1 Tasse Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Götterspeise Zitrone
- Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

- Löffelbiscuits mit der Küchenmaschine fein mahlen und mit der Butter verkneten. Gemisch bis auf eine Tasse in eine eingefettete Springform geben und fest andrücken.
- Frischkäse, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker vermengen. Eine Tasse Wasser zum Kochen bringen und die Götterspeise darin auflösen. Etwas abkühlen lassen und unter den Käse mischen.
- Die Sahne steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unter den Käse ziehen. Auf die Torte geben, glattstreichen und die restliche Tasse mit den zerriebenen Löffelbiscuits darüber verteilen.
- Für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Quelle: ???