Erdbeer-Philadelphia-Torte*



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 140 g Butter
- 200 g Butterkekse

Füllung:

- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Milch
- 100 g ungeschälte, geriebene Mandeln
- 600 g Erdbeeren
- 500 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:

- 1/2 Päckchen roter Tortenguss
- 125 ml Apfelsaft
- 100 g Haselnusskrokant

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter schmelzen.
2. Die Kekse in eine Plastiktüte geben und mit dem Rollholz zerkleinern.
3. Kekse mit der flüssigen Butter mischen.
4. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) auf eine Tortenplatte legen.
5. Die Masse gleichmäßig in der Form verteilen, dann andrücken.
6. Für die Füllung den Frischkäse, Puderzucker und Milch glatt rühren und auf den Keksboden streichen.
7. Mandeln auf die Käseschicht streuen und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Inzwischen die Erdbeeren waschen. 5 schöne Stücke für die Dekoration beiseite legen, den Rest vom Grünzeug befreien, halbieren und auf die Torte legen.
9. Sahne steif schlagen. Nach und nach den Vanillin-Zucker und das Sahnefest einrieseln lassen. Auf die Erdbeeren geben und glatt streichen.
10. Für den Guss den Zucker und den Tortenguss mischen und mit dem Apfelsaft in einem Topf verrühren. Unter Rühren kurz aufkochen und noch warm in Streifen auf die Torte gießen.
11. Für 2-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

12. Aus der Form und vom Boden lösen.

13. Den Rand mit Haselnusskrokant besteuen und mit den restlichen Erdbeeren
    verzieren.