Philadelphiatorte* (ohne zu backen)



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Nadine Lemke und Saskia Schneider zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 150 g Löffelbiskuits
- 120 g Butter
- oder
- 1/2 Biskuitboden

Füllung:

- 1 1/2 Beutel Götterspeise Zitronen Geschmack
- 300 ml Wasser
- 300 g Philadelphia (Doppelrahm-Frischkäse)
- 190 g Zucker
- 1 1/2 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 700 ml Sahne

Außerdem:

- 50 g Löffelbiskuits

Zubereitung

1. Für den Boden Löffelbiskuits in eine Plastiktüte geben und die Biskuits mit einem Rollholz zerdrücken. Brösel in eine Schüssel geben und die zerlassene Butter dazu geben. Alles gut miteinander verrühren. Die Masse gleichmäßig in einen Tortenring (Durchmesser 26 cm) geben und gut festdrücken.

2. Für die Füllung Götterspeise nach Packungsvorschrift zubereiten. Etwas abkühlen lassen.

3. Frischkäse mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Abgekühlte Götterspeise dazugeben und unterrühren. Für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Masse auf den Boden geben und verstreichen. Löffelbiskuits zerbröseln und auf die Torte streuen.

4. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht. Den Tortenring vorsichtig mit dem Messer lösen und servieren.

Tipp:

Wir persönlich bevorzugen einen halben Biskuitboden, da der Butter-Biskuitboden leicht zu bröseln beginnt und wenig Halt hat. Außerdem ist ein Biskuitboden nicht so fetthaltig.