



Philadelphia®-Torte

Die Frischkäsetorte ohne Backen gelingt mit einem knusprigen Keksboden und einer fruchtigen Zitronencreme ganz leicht und ist einfach köstlich.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte
Backpapier

Keksboden:

200 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Frischkäse-Füllung:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
200 ml Wasser
175 g Philadelphia®
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
500 g kalte Schlagsahne

Wie mache ich eine Philadelphia®-Torte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Löffelbiskuits mit einem Teigroller gut zerdrücken. Etwa 30 g der Brösel zum Verzieren beiseitelegen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.



3 Frischkäse-Füllung zubereiten:

Götterspeise mit Wasser anrühren, dann unter Rühren erhitzen (nicht kochen lassen), bis die Götterspeise gelöst ist und etwas abkühlen lassen. Philadelphia® mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren und die lauwarmer Götterspeise unterrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Die Frischkäsemasse auf dem Löffelbiskuitboden verteilen und glatt streichen. Die Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Philadelphia®-Torte verzieren:

Das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vom Boden lösen und entfernen. Den Springformrand mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen. Übrige Löffelbiskuitbrösel dekorativ auf die Philadelphia®-Torte streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen schokoladigen Knusper-Boden 200 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. 150 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes wie die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel etwas zerdrücken und mit der Schokolade verrühren, wie oben beschrieben weiterarbeiten. Für den Belag 30 g Knusper Flakes zerkrümeln und kurz vor dem Servieren aufstreuen.
- Für andere Geschmacksrichtungen statt Götterspeise Zitronen-Geschmack einfach Götterspeise Himbeer- oder Waldmeister-Geschmack verwenden.

