



Philadelphiatorte Rezept. 2

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 16 Zwieback
- 5 Tropfen Bittermandelaroma
- 200 g Nutella
- 2 Gläser Kirsche(n) (Sauerkirschen)
- 1 EL Butter, weiche
- 1 Pck. Frischkäse (Philadelphia)
- 1 Tasse/n Puderzucker
- 2 Becher Schlagsahne
- 1 Pck. Gelatine
- 1 Pck. Tortenguss, roter
- 1 Pck. Mandel(n) (Plättchen)
- 1 TL Milch
- 1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Boden
Zwieback zerkleinern (wie Semmelkrumen), Nutella, Butter und Bittermandelaroma dazugeben, alles verrühren, in eine Springform geben und mit einem Esslöffel den Boden festdrücken.

1. Belag

Frischkäse, Puderzucker und Milch verrühren und auf dem Boden verstreichen, Mandelplättchen darüber verteilen

2. Belag

Sahne steif schlagen Zucker einrieseln lassen, Gelatine auflösen (mit ca. 2 El Wasser) langsam erwärmen (dabei löst die Gelatine sich besser auf), vorsichtig zur Sahne geben unterheben und dann die Masse auf den Mandelplättchen verteilen

3. Belag

Sauerkirschen abtropfen lassen und vorsichtig auf die Sahnemasse geben, dann ganz normal einen Tortenguss zubereiten und löffelweise auf die Sauerkirschen geben. Den fertigen Kuchen dann noch ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.