



Philadelphiatorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 6 Std. **Gesamtzeit:** 6 Std. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:**

1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 200 g Frischkäse
- 200 g Löffelbiskuits
- 100 g Butter, weiche
- 100 g Zucker
- ½ Liter Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Götterspeise mit Zitronengeschmack für 500 ml
- 2 Zitrone(n)

ZUBEREITUNG

Götterspeise nach Anweisung herstellen (knappe Wassermenge verwenden). Dafür 2 Esslöffel von der Zuckermenge verwenden. Kaltstellen.

Löffelbiskuit mahlen. 1/2 Tasse zum Bestreuen der Torte abnehmen.

100 g weiche Butter untermengen. Den Boden einer Springform umdrehen, gut fetten, (zusätzliche Buttermenge!). Die mit Butter vermengten Brösel gleichmäßig auf dem Springformboden verteilen und fest andrücken.

Den Käse mit dem Rest Zucker, dem Saft der Zitronen und dem Vanillezucker verrühren, die abgekühlte Götterspeise (sollte noch nicht ganz fest sein) dazugeben. Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen.

Die zurückbehaltenen Brösel gleichmäßig darüber streuen und am problemlosesten über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.