



Philadelphia-Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

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

ZUTATEN

- 200 g Löffelbiskuits
- 125 g Butter, heiße
- 600 g Sahne
- 1 Pck. Götterspeise Zitrone
- 200 g Frischkäse (Philadelphia)
- 1 Tasse/n Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Tasse/n Wasser
- 100 g Löffelbiskuits

ZUBEREITUNG

Für den Boden die Löffelbiskuits zerbröseln und mit der heißen Butter gut mischen. In einem Springformrand auslegen und festdrücken. Die Sahne sehr steif schlagen. Die Götterspeise mit 1 Tasse Wasser 10 Minuten ansetzen, dann erkalten lassen. Philadelphia mit 1 Tasse Zucker und dem Vanillinzucker gut mischen. Dann vorsichtig mit der steifen Sahne und der Götterspeise unterheben und in die Springform füllen. 100g Löffelbiskuits zerkleinert auf die Oberseite geben und unbedingt 1 Tag kühlen lassen.