

Philadelphia®-Torte im Glas

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

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Keksboden:

80 g Butterkekse
40 g Butter

Frischkäse-Füllung:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme des Jahres Lemon-Pie
175 g Philadelphia®
3 - 6 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie mache ich ein Philadelphia®-Torten-Dessert?:

1 Keksboden zubereiten:

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und die Kekse mit einem Teigroller gut zerdrücken. Butter zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren. Etwa 2 EL der Brösel zum Verzieren beiseitelegen. Die Masse gleichmäßig in Dessertgläser verteilen.

2 Frischkäse-Füllung zubereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben, das Dessertpulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Philadelphia® und Aroma unterrühren. Die Creme auf den Keksböden verteilen. Das Philadelphia®-Torten-Dessert bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

3 Philadelphia®-Torten-Dessert verzieren:

Vor dem Servieren das Philadelphia®-Torten-Dessert mit restlichen Butterkeksbröseln und Dekorblüten verzieren.