

# Philadelphia®-Torte

Eine sahnige Frischkäsetorte ohne Backen mit Zitronengeschmack für den Sommer

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte  
Backpapier

### Crunch-Boden:

200 g Löffelbiskuits  
125 g Butter

### 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

## 1 Vorbereiten:

Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.

## 2 Crunch-Boden:

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. Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.



### 3 Füllung:

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 Verzieren:

Das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vom Boden lösen und entfernen. Den Rand mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen. Übrige Löffelbiskuitbrösel dekorativ auf die Käsemasse 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 nehmen Sie Götterspeise Himbeer- oder Waldmeister-Geschmack.

