



Winterliche Philadelphia®-Torte

Der Tortenklassiker ohne Backen mal im winterlichen Kleid. Cremig, fruchtig, schokoladig, dieses Rezept für eine leckere Frischkäsetorte hat einfach alles.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte
Backpapier

Apfelkompott:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
160 ml Apfelsaft
400 g Äpfel, z. B. Elstar
2 EL Zitronensaft
40 g Zucker
etwa 1 Msp. gemahlener Zimt

Keksboden:

125 g Butter
etwa 250 g Vanillekipferl

Frischkäse-Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
175 g Philadelphia®
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
500 g kalte Schlagsahne

Schokoladensterne:

etwa 30 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter

Wie mache ich eine winterliche Philadelphia®-Torte?:

1 Apfelkompott kochen:

Dessertsoßenpulver mit 5 EL Apfelsaft anrühren. Äpfel schälen, vierteln und würfeln. Apfelwürfel, Zitronensaft, restlichen Apfelsaft, Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen und Äpfel etwa 3 Min. dünsten. Angerührtes Dessertsoßenpulver einrühren, einmal aufkochen und Apfelkompott erkalten lassen.

2 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

3 Keksboden zubereiten:

Butter in einem Topf zerlassen. Etwa 50 g von den Vanillekipferln für die Dekoration beiseitestellen. Restliche Kipferl in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller gut zerkleinern. Die Brösel mit einem Löffel unter die zerlassene Butter rühren. Die Brösel-Butter-Mischung in den Springformrand geben und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Keksboden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

4 Frischkäse-Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Philadelphia® mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Philadelphia®-Creme mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Creme verrühren. 2 EL des Apfelkompotts zum Verzieren beiseitestellen, übriges Kompott unterrühren.

Schlagsahne steif schlagen. Wenn die Philadelphia®-Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Creme auf den Keksboden geben und glatt streichen. Die Philadelphia®-Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Schokoladensterne spritzen:

Auf ein Stück Backpapier Sterne in verschiedenen Größen aufzeichnen. Backpapier umdrehen. Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Dann eine kleine Ecke abschneiden und die Konturen der Sterne nicht zu dünn nachzeichnen. Schokoladensterne fest werden lassen.

6 Philadelphia®-Torte verzieren:

Das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vom Springformboden lösen und entfernen. Den Rand mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen. Die Philadelphia®-Torte vor dem Servieren mit Schokoladensternen und Vanillekipferln dekorativ belegen. Die Schokoladensterne mit dem restlichen Apfelkompott ausfüllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps zur Verarbeitung von Gelatine.