

# Philadelphia Torte (V)



## Zutaten (für 1 Springform Ø 26 cm)

### Für die Creme

- 20 g Götterspeise mit Zitronen-Geschmack
- 300 ml Wasser
- 175 g Philadelphia Frischkäse
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 EL Zitronensaft
- 500 ml kalte Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

### Für den Boden

- 200 g Butterkekse
- 125 g Butter

### Außerdem

- 200 g Himbeeren

## Nährwerte

### Pro 100 Gramm

280 kcal  
3 g Eiweiß  
20 g Fett  
23 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 40 Minuten**  
**zzgl. 1 Stunde Kühlzeit**

## Zubereitung

1. Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den Springformrand daraufstellen.
2. Butterkekse gut zerdrücken, bis sie fein zerbröseln sind. Etwa 20 g zum Verzieren beiseite stellen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und die restlichen zerbröselten Butterkekse zugeben und gut verrühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Löffel zu einem flachen Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.
3. Die Götterspeise mit dem Wasser verrühren und unter Rühren erhitzen, bis die Götterspeise vollständig aufgelöst ist. Die Götterspeise darf nicht kochen! Etwas abkühlen lassen.
4. Philadelphia, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft miteinander zu einer glatten Masse verrühren. Nun 140 g der leicht abgekühlten Götterspeise unterrühren.
5. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und unter die zu gelieren beginnende Masse heben. Die Masse kurz kalt stellen und dann auf dem Tortenboden verteilen
6. Himbeeren waschen, auf der Torte verteilen, restliche Götterspeise darüber gießen und mit den übrigen Butterkekskrümeln verzieren. Kalt stellen und zum Schluss mit den restlichen Bröseln bestreuen.



## REISER RÄT

Sie können die Torte auch mit anderen Früchten zubereiten. Anstelle der Butterkekse können Sie auch Löffelbiskuits verwenden.

