

Schnelle Philadelphia Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Philadelphia Käse, 400 gr Sahne, 200 gr Spritzgebäck Kringel, 50 gr Butter, 3-4 Spritzer Zitrone, 1 Packung Götterspeise, 0,5 Tasse heißes Wasser, 4 Esslöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

- die Kekse sehr klein zerbröseln (am besten eignen sich diese Spritzgebäck Kringelkekse, ca. 7cm Durchmesser, gibt es in 400gr Packungen)
- in einen kleinen Topf die Butter zerlassen
- die Kekskrümel dazu geben und gut durchmengen
- diese Masse in eine Springform geben und mit einem Löffel gut am Boden andrücken
- die Sahne steif schlagen
- die Götterspeise in einer halben Tasse heißes Wasser auflösen (es ist ganz egal welche Sorte man nimmt, ob Zitrone, Himbeer oder Waldmeister bestimmen Sie selber)

Die Zubereitung:

- den Frischkäse mit der Zitrone glatt rühren
- Zucker dazu geben
- die aufgelöste Götterspeise untermengen
- steif geschlagene Sahne unter die Masse heben
- die Käsecreme auf dem Tortenboden verteilen und ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen
- FERTIG !!!

Mann Kann auch etwas mehr Sahne und Frischkäse nehmen, dann wird die Torte etwas höher, dann muss nur ein halbes Paket Gelantine dazu gegeben werden.