Klassische Philadelphia-Torte

Die Philadelphia-Torte schmeckt grade an wärmeren Tagen sehr erfrischend. Ein Rezept, das sich leicht zubereiten lässt und man durch verschiedene Früchte immer wieder verändern kan

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

Für den Boden

150 g	Biskotten
125 g	Butter

Für die Creme

3 Packungen	Philadelphia (Doppelrahmstufe 175g)
300 g	Naturjoghurt
0.5 Stk.	Zitronen (davon der Saft)
1 Packung	Gelatine (gemahlene)
75 g	Kristallzucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Früchte (z.B. Erdbeeren und Heidelbeeren)

Zubereitung

1. Für die **klassische Philadelphia-Torte** eine 26er Springform mit Backpapier auskleiden.
2. Dann die Biskotten in einer Schüssel fein zerstampfen.
3. Danach die Butter schmelzen und unter die Kekskrümel rühren. Die Masse anschließend in

die Springform geben und mit einem Löffel etwas andrücken.

4. Als nächstes die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen und den Philadelphia mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und dem Zucker zusammenrühren.

5. Jetzt die Gelatine nach Anleitung auflösen, 3-4 EL von der Creme unterrühren und die Masse wieder zurück zur restlichen Creme geben. Alles gut miteinander verrühren und in die Springform geben. Die Torte sollte nun für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank um fest zu werden.

6. Zum Schluss den Kuchen aus der Form lösen und nach Belieben mit Früchten garnieren.

Tipp

Die Philadelphia-Torte zusätzlich mit gehackten Pistazien bestreuen.