

# Philadelphia Torte

Die Philadelphia Torte wird ohne zu backen zubereitet und passt zu jedem Anlass. Ein feines Rezept für eine erfrischende und süße Nachspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,7 h



## Zutaten

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| 175 g     | <a href="#">Biskotten</a>         |
| 125 g     | <a href="#">Butter</a>            |
| 1 Packung | Götterspeise (Zitronen Geschmack) |
| 200 ml    | Wasser                            |
| 175 g     | Doppelrahmfrischkäse              |
| 125 g     | <a href="#">Zucker</a>            |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>     |
| 2 EL      | Frischen Zitronensaft             |
| 500 g     | <a href="#">Schlagobers</a>       |

## Zubereitung

1. Für die **Philadelphia Torte** ein Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den Springformrand mit Durchmesser 26 cm darauf stellen.
2. Die Biskotten in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zerdrücken.
3. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Biskotten Brösel dazugeben. Gut verrühren, in die Form geben, glatt streichen und mit einem Löffel zu einem flachen Boden andrücken. Den Boden in den Kühlschrank stellen.
4. Die Götterspeise mit Wasser anrühren. Erhitzen aber nicht zum Kochen bringen, bis die Götterspeise gelöst ist, abkühlen lassen.
5. Den Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen

vermengen und die lauwarme Götterspeise unterrühren. Nachdem die Masse geliert, Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Torten-Masse auf in die Form füllen, verteilen und glatt streichen. Zirka 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

6. Mithilfe eines Tortenhebers das Backpapier vom Boden lösen und den Rand mit einem Messer lösen und entfernen.

## Tipp

Die Torte mit frische Erdbeeren oder andere Beeren oder Biskotten Bröseln dekorieren.