

Philadelphia-Torte

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Boden

200 g Löffelbiscuit
125 g Butter

Belag

1,0 Zitronengötterpeise
Päckchen
1,0 Tasse Wasser
4,0 EL Zucker
200 g Frischkäse
1,0 ausgepresste Zitrone
200 g Sahne

(Angaben für 1 Kuchen)



Diese parktische Torte muss noch nicht einmal gebacken werden. Mit dem Zitronengeschmack ist die Philadelphia-Torte dazu noch herrlich erfrischend und gleichzeitig cremig.

Zubereitung

Boden

Den Biscuit zu feinem Pulver zerkleinern und drei Esslöffel davon beiseite legen. Den Großteil mit der zerlassenen Butter vermischen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, feststampfen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Belag

Die Götterspeise (*) mit dem Wasser und dem Zucker in einem kleinen Topf quellen lassen, dann unter Rühren erhitzen, aber nicht aufkochen! In einer Rührschüssel den Frischkäse, die Götterspeise und den Zitronensaft verrühren. Anschließend vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Tortenboden geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die restlichen Biscuitkrümel auf der Torte verteilen. Fertig ist die Philadelphia-Torte.

(*) Wer sicher gehen will, dass in der Philadelphia-Torte keine tierischen Bestandteile landen, der macht die Götterspeise am besten selber. Das ist ganz einfach: Statt dem Fertigpulver nehmt ihr einfach Agar-Agar. Nach Packungsanleitung mit Wasser aufkochen und Zitronensaft hinzugeben.