

Philadelphia-Torte à la Karin Tjarks

600

Typ: Nachspeise

Quelle: Bergsträsser Anzeiger

Bemerkungen:

Zutaten:

Pudding:
1 Päckchen Zitronen-Götterspeise
50 Gramm Zucker
ein Viertelliter Wasser

Für den Tortenboden:
400 Gramm Löffelbiskuits
200 Gramm Margarine

Für die Käsemasse:
200 Gramm (Philadelphia)-Frischkäse
100 Gramm Zucker
4-6 Esslöffel Zitronensaft
ein Viertelliter Sahne

Rezept:

Die Götterspeise vorbereiten und kühl stellen. Dann die Löffelbiskuits zerkleinern, die Margarine zerlassen und abkühlen lassen, danach unter die zerkleinerten Biskuits mischen.

Etwa eine Tasse der Biskuitkrümel zur Seite stellen, den Rest in eine Springform geben und festdrücken. Die Sahne schlagen sowie Käse, Zucker und Zitronensaft mischen. Dann die Götterspeise über die Käsemasse gießen und vorsichtig unterrühren. Die fertige Mischung unter die Sahne rühren und in die Form dazugeben.

Zuletzt die zerkleinerten Biskuits über die Torte streuen und leicht andrücken. Vor dem Servieren die Torte im Kühlschrank circa vier Stunden gut durchkühlen lassen.