

Philadelphia-Torte mit Götterspeise



Schritt 1

Zuerst eine Springform am Boden mit Backpapier belegen und die Ränder etwas einfetten.

Schritt 2

Dann für den Keksboden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz mit Druck darüber rollen, bis die Kekse fein zerbröseln sind.

Schritt 3

Als Nächstes die Butter in einem Topf bei geringer Wärme schmelzen und die Keksbrösel einrühren.

Schritt 4

Dann die Keksmasse in der vorbereiteten Springform zu einem Boden fest andrücken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Schritt 5

Währenddessen in einem Topf Götterspeisepulver und Wasser klümpchenfrei verrühren und dabei leicht erwärmen, aber keinesfalls kochen. Die angerührte Götterspeise anschließend abkühlen lassen.

Schritt 6

Danach mit den Schneebesen des Rührgerätes Sahne und Sahnesteif aufschlagen.

Schritt 7

In einer weiteren Schüssel Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren und dann nach und nach die Sahne unterheben.

Schritt 8

Nun die Götterspeise behutsam mit einrühren.

Schritt 9

Als letztes die Creme auf dem kalten Keksboden verstreichen. Die Philadelphia-Torte mit Götterspeise mit den Keksbröseln dekorieren und im Kühlschrank für **mindestens 3 Stunden fest werden lassen**.

Zutaten:

1 Springform (Ø 26 cm)

Für den Keksboden:

200 g Butterkekse

125 g Butter

Für die Frischkäse-Creme:

1 Beutel Götterspeise

Waldmeistergeschmack

200 ml Wasser

300 g Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

300 g Frischkäse

85 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft