

Philadelphia-Torte

1. REZEPT:

Zutaten:

- 1 Paket Zitronengötterspeise
- 7 Esslöffel Zucker
- 2 Becher Sahne
- 200 g Philadelphiakäse

Als Unterlage einen Rührteig, Biskuit- oder Mürbeteigboden mit Tortenring.

Die Götterspeise in eine Tasse Wasser einrühren. 10 Minuten quellen lassen. Dann 3 Esslöffel Zucker einrühren und unter Rühren langsam erhitzen, bis alles aufgelöst ist. Käse schaumig rühren, evtl. etwas Zitronensaft zufügen, die Götterspeise und den restlichen Zucker hinzufügen und verrühren. Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Boden gießen und kalt stellen. Die Torte kann nach Erstarren mit Obst belegt werden.

Bei Trauben:

Weintrauben halbieren und entkernen, auf die Torte legen, Guss aus 1/8 l warmen Traubensaft und 3 Blatt Gelatine herstellen, abkühlen lassen und vorsichtig auf die Torte geben. Anschließend kalt stellen.

2 REZEPT:

Zutaten:

- 200 g Löffelbiskuits (6 Stück zurücklegen)
- 1/8 oder 60 g Butter
- 1 Päckchen Zitronengötterspeise
- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Tasse Wasser
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Zitronen
- 1/2 l Sahne
- 300 g Philadelphiakäse (leicht)

Götterspeise mit Wasser und 4 Esslöffel Zucker aufquellen lassen. Im Wasserbad erhitzen bis sich die Zutaten aufgelöst haben. Diese Masse im kalten Wasser abkühlen lassen. Biskuits in einen Plastikbeutel geben, verschließen und zerkleinern bis es Pulver ist. Dieses mit Butter verkneten. Masse auf einer Tortenplatte gleichmäßig verteilen. Den Käse mit 4 Esslöffel Zucker und Zitronensaft verrühren. Die abgekühlte, aber nicht erstarrte Götterspeise dazugeben. Sahne und 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Jetzt die Käsemasse unter die Sahne heben. Um die Biskuits in einen Tortenring legen und die Käsemasse einfüllen. 6 Biskuits zerkleinern, 1 Päckchen Vanillezucker dazu und über die Torte streuen.