

## Philadelphia-Torte, klassisch



### Zutaten:

#### Für den Keksboden:

- 200 g Butterkekse (oder Löffelbiskuits)
- 100 g Butter
- 30 g gemahlene Mandeln

#### Für die Creme:

- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Philadelphia Frischkäse
- 80 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 1 Päckchen Götterspeise (Sorte: Zitrone)
- 2 EL Zitronensaft

#### Arbeitszeit:

ca. 45 Minuten

#### Ruhezeit:

180 Minuten

### Zubereitung:

1. Mixe die Kekse klein oder zerkrümel sie in einem Gefrierbeutel. Schmelze die Butter.
2. Mische die Kekskrümel mit der Butter und den gemahlene Mandeln.

3. Stelle einen 26 cm Tortenring auf eine Tortenplatte. Drücke den Keksteig hinein und stelle die Tortenplatte in den Kühlschrank.
4. Schlage die Sahne mit dem Sahnefest und dem Vanillezucker steif.
5. Erhitze 150 ml Wasser. Gieße das heiße Wasser in eine Schüssel und rühre das Götterspeisepulver dazu. Lass die Götterspeise 5 Minuten abkühlen.
6. Rühre den Zucker und den Frischkäse unter. Rühre die Creme solange, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Anschließend fügst du den Zitronensaft hinzu.
7. Hebe zum Schluss die steif geschlagene Sahne unter.
8. Nimm den Keksboden aus dem Kühlschrank und verteile die Philadelphia Creme darauf.
9. Stelle die Torte am besten über Nacht, jedoch mindestens 3 Stunden kalt.
10. Dekoriere die Philadelphia-Torte mit Kekskrümeln oder etwas geriebener Zitronenschale.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

