

Philadelphia Waldmeistertorte

Zutaten

Für den Keksboden

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

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 (Waldmeister)

Für die Deko

- 1 Päckchen Götterspeise (Waldmeister)
- 50 g Zucker
- 250 ml Wasser
- Gummibärchen (Frösche)



Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

Zubereitung:

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

2. Stelle einen 26 cm Tortenring auf eine Tortenplatte. Drücke den Keksteig hinein und stelle die Tortenplatte in den Kühlschrank.
3. Schlage die Sahne mit dem Sahnefest und dem Vanillezucker steif.
4. Erhitze 150 ml Wasser. Gieße das heiße Wasser in eine Schüssel und rühre das Götterspeisepulver dazu. Lass die Götterspeise 5 Minuten abkühlen.
5. Verrühre den Zucker mit dem Frischkäse. Gieße die Götterspeise dazu und rühre die Creme solange, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.
6. Hebe zum Schluss die steif geschlagene Sahne unter.
7. Nimm den Keksboden aus dem Kühlschrank und verteile die Tortencreme darauf.
8. Stelle die Torte für 1 Stunde in den Kühlschrank.
9. Bring die 250 ml Wasser im Wasserkocher zum kochen. Gib die Götterspeise mit dem Zucker in eine Schüssel und gieße das heiße Wasser dazu. Rühre die Götterspeise um und lass sie ein wenig abkühlen.
10. Verteile anschließend die Götterspeise auf der Torte und dekoriere sie mit Gummifröschen. Wir haben unter die grüne Schicht einige Blättchen Waldmeister gelegt, die wir grad frisch im Garten hatten.
11. Stelle die Torte am besten über Nacht, jedoch mindestens 3 Stunden kalt.

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

