

Philadelphia-Torte mit bunten Flecken

Zutaten

Für den Boden:

200 g Löffelbiskuits, in Stücken

100 g Butter, weich

Für den Belag:

600 g Schlagsahne

1 Pck. Götterspeise Zitrone (2 Tütchen a 12 g)

verschieden farbige Götterspeise für die bunten Flecken

100 g Wasser

250 g Doppelrahm-Frischkäse

20 g Zitronensaft

150 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

- Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
- Götterspeise nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen
- Götterspeise in kleine Stücke schneiden
- Löffelbiskuits und Butter verkneten, die Masse in die Springform geben und gut andrücken
- Sahne steif schlagen und kalt stellen
- Götterspeise Zitrone mit dem Wasser vermischen, quellen lassen und nach Packungsanleitung zubereiten
- Frischkäse, Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker unter die abgekühlte Zitronen Götterspeise mischen
- Die geschlagene Sahne und die bunten Götterspeise-Stücke unterheben.
- Masse auf dem Boden verteilen und ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN