

Philadelphia-Torte mit Erdbeeren und Zartbitterschokolade

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Boden

150 g Löffelbiskuit
125 g Butter

Für die Creme

525 g Frischkäse
300 g Joghurt
3 Esslöffel Zitronensaft
75 g Zucker
6 Blatt Gelatine
150 ml Wasser
100 g Zartbitterschokolade
350 g Erdbeeren
1 Esslöffel Schokoraspeln

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

anders.

- 1 -

Löffelbiskuits zerbröseln, Butter schmelzen und mit Bröseln mischen. In die Form drücken.

- 2 -

300 g Erdbeeren waschen und halbieren. Schokolade schmelzen, auf den Boden streichen und mit Erdbeeren belegen.

- 3 -

Frischkäse mit Joghurt und Zitronensaft verrühren. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, ausdrücken. Gelatine mit Zucker unter Rühren so lange erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Frischkäsecreme unterrühren.

- 4 -

Creme auf den Boden streichen und mindestens 3 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit restlichen Erdbeeren und Schokoraspeln dekorieren.

Die besten Kuchen sind die, die mit Erdbeeren gefüllt und von Erdbeeren belegt sind. Die besten Kuchen sind die, die mit Schokolade gefüllt und von Schokolade besprenkelt sind. Die besten Kuchen sind die, die mit Schokolade und Erdbeeren gefüllt, von Erdbeeren belegt und von Schokolade besprenkelt sind. So und nicht