

Philadelphia-Torte mit Himbeeren und weißer Schokolade

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Boden

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Für die Creme

525 g Frischkäse
300 g Joghurt
3 Esslöffel Zitronensaft
6 Blatt Gelatine
75 g Zucker
250 g Himbeeren
100 g weiße Schokolade
150 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

80 g Schokolade hacken, Löffelbiskuits zerbröseln. Butter schmelzen und mit Bröseln und Schokolade mischen. In die Form drücken.

- 2 -

Frischkäse mit Joghurt und Zitronensaft verrühren. 200 g Himbeeren in einen Food Processor geben und pürieren. Himbeerpüree durch ein feinmaschiges Sieb streichen.

- 3 -

Gelatine in Wasser 10 Minuten einweichen, ausdrücken. Gelatine mit Zucker und Himbeerpüree unter Rühren so lange erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Frischkäsecreme unterrühren.

- 4 -

Creme auf den Boden streichen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

- 5 -

Schokolade in Späne hobeln und auf der Torte mittig verteilen. Mit restlichen Himbeeren dekorieren.

Die Himbeere ist die Schönste unter ihren Beerenkollegen, die weiße Schokolade die Feinste unter ihren Schokofreunden. Liegt also ziemlich nah, die beiden Damen miteinander bekannt zu machen und sie als verführerische Kuchenköstlichkeit zu genießen.

- 1 -