

XXL-Wackelpudding oder Philadelphia-Torte mit Waldmeister

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Löffelbiskuits zerbröseln, Butter schmelzen und mit Bröseln mischen. 2/3 der Menge in die Form drücken.

- 2 -

Götterspeise mit Wasser mischen und leicht erwärmen (nicht kochen). Anschließend auskühlen lassen.

- 3 -

Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben.

- 4 -

Ausgekühlten Wackelpudding unter die Creme heben. Auf den Boden streichen und mit restlichen Bröseln bestreuen, mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Zutaten für 1 Torte

Für den Boden

200 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Für die Füllung

300 g Frischkäse
300 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
3 Esslöffel Zitronensaft
75 g Puderzucker
1 Päckchen Götterspeise (Waldmeister)
200 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Aber das glibbert ja gar nicht... Ja, warum glibbert das denn nicht? Na, weil du das Wackelpuddingpulver nicht nur mit Wasser, sondern auch mit Frischkäse und Sahne mischst. Du dich also auf einen Wackelpudding in XXL-Format - in Kuchenformat um genau zu sein - freuen darfst.

- 1 -