

Für deinen Kuchensommer! Philadelphia-Torte mit Zitrone

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



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

- 2 -

Frischkäse mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Götterspeise mit Wasser mischen und 10 Minuten quellen lassen. Leicht erwärmen (nicht kochen) und auskühlen lassen. Unter den Frischkäse rühren.

- 3 -

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und 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 Löffelbiskuit
125 g Butter

Für die Creme

300 g Frischkäse
300 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
3 Esslöffel Zitronensaft
75 g Zucker
1 Päckchen Götterspeise (Zitrone)
1 Tasse(n) Wasser

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 26 cm)

Zitronenkuchen gehören in den Sommer wie Kühlschranksuchen auf deinen Teller. Also warum nicht beides miteinander verbinden und diese süß-saure Kühlschrankschranktorte an einem lauen Sommerabend mit Freunden in deinem Garten genießen.

- 1 -