

Die Philadelphia-Torte - die einzig wahre Kühlschrantorte!

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Boden

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Für die Creme

550 g Frischkäse
300 g Joghurt
3 Esslöffel Zitronensaft
6 Blatt Gelatine
70 g Zucker
150 ml Wasser
gemischte Beeren (zur Deko)

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

es ja immer nur sonntags auf das Festgelände. Nicht wegen der besonderen Sporteinlagen, sondern wegen des großen Kuchenbuffets. Käsekuchen, Apfelstreusel, Schwarzwälder Kirschtorte. Und nicht zu vergessen die Philadelphia-Torte meiner Nachbarin Moni.

Vor 15 Jahren noch mit einer Füllung aus Götterspeise und Sahne, heute ganz klassisch mit Frischkäse und Joghurt – eben so, wie es das Original verlangt. Ja genau – das Original. Das wird nämlich weder von Keksbroseln getoppt, noch mit Waldmeister verfeinert. Das Original mag es schlicht. Kirschen? Mandeln? Schokolade? Fehlanzeige!

Welche Philadelphia-Torte mich wohl am nächsten Sonntag erwartet? Hoffentlich das Original von Moni. Und vielleicht auch die Variante mit Kirschen und Amaretto von ihrer Schwester Rita. Die mag ich nämlich – zugegeben – auch ziemlich gerne. Und vielleicht steuere ich auch noch eine Variante bei. Ich habe ja jetzt den Überblick ...

Der Boden der Philadelphia-Torte

Die Philadelphia-Torte ist eine klassische Kühlschrantorte. Heißt auf Deutsch: Weder die Füllung noch der Boden werden gebacken. Ein luftiger Hefeteig fällt damit raus, auch ein buttriger Mürbeteig kommt nicht in Frage. Was in den Boden einer Kühlschrantorte kommt: Kekse. Und Butter. Manchmal auch Schokolade. In diesem Fall geben sich italienische Löffelbiskuits die Ehre und verwandeln sich mit geschmolzener Butter in einen herrlich weichen Tortenboden.

Ja, ich komme vom Land. Und ja, auch ich bin Mitglied in unserem Sportverein – wie eigentlich jeder, der aus einem kleinen Dorf kommt. Turnen, Tanzen, Fußball – das Angebot ist groß, die Nachfrage auch. Nicht unbedingt bei dem sportlichen Angebot, sondern beim Rahmenprogramm drumherum. Besonders beliebt: Die Sportfeste. Freitag: Kickerturnier. Samstag: Dorfdisko. Sonntag: Kaffeeklatsch. Feiern, Trinken, Essen. Mich zieht

Die Philadelphia-Torte - die einzig wahre Kühlschrantorte!



Der Zwei-Zutaten-Boden der Philadelphia-Torte: Löffelbiskuits und Butter.

Löffelbiskuits in einen Food Processor geben und zu feinem Mehl mahlen. Butter schmelzen und mit Löffelbiskuits mischen. In die Form drücken – fertig!

Du hast keinen Food Processor zu Hause? Kein Problem! Löffelbiskuits in eine Plastiktüte füllen und mit einem Nudelholz oder einem schweren Topf zerkleinern. Klappt besonders gut, wenn du einen stressigen Arbeitstag hinter dir hast ...

Die Füllung

Die Grundzutat der Philadelphia-Torte ist klar: Frischkäse. Und zwar nicht zu knapp. Dazu kommen Joghurt und Zitrone – für die Frische. Und Zucker – für die Süße. Wichtig: Frischkäse mit Joghurt und Zitrone schön schaumig schlagen. So wird deine Philadelphia-Torte besonders cremig.



Die Basis der Philadelphia-Torte: Frischkäse. In

Kombination mit Joghurt, Zitrone und Zucker eine süß-saure Creme.

Je nach Gusto kannst du deine Philadelphia-Torte mit Erdbeeren, Himbeeren, Mandarinen oder Kirschen verfeinern – ganz pur oder in Kombination mit Schokolade, Mandeln, Amaretto, ...

Weniger fruchtig, dafür mindestens genauso bekannt wie das Original: Die Füllung aus Frischkäse, Sahne und Götterspeise – mal Zitrone, mal Waldmeister. Aber immer mit einer krümeligen Decke aus Löffelbiskuits.

Das Grundrezept

Wie die Philadelphia-Torte schmeckt? Herrlich cremig, ein kleines bisschen süß und besonders erfrischend – eben so, wie es eine Kühlschrantorte im Sommer verlangt. Oder im Frühherbst. Oder ... – wann immer du Lust auf einen ziemlich genialen Kuchen hast. Also Platz im Kühlschrank gemacht und los gebacken. Die nächsten Sonnenstrahlen kommen bestimmt.

Nach einer Idee von [Philadelphia](#).

- 1 -

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



- 2 -

Frischkäse mit Joghurt und Zitronensaft verrühren.

- 3 -

Die Philadelphia-Torte - die einzig wahre Kühlschranksorte!

Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, ausdrücken.



- 4 -

Gelatine mit Zucker unter Rühren so lange erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Mit der Frischkäsecreme mischen.



- 5 -

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



1 Grundrezept, 6 Varianten

Das Grundrezept, das kennst du jetzt. Jetzt liegt es an dir, was du daraus machst. Du magst Kokos? Dann gib doch einfach ein paar Kokosflocken in den Boden. Du liebst Vanille? Dann verfeinere deine Creme mit dem Mark einer ausgekratzten Vanilleschote. Ich mag die Variante mit Kirschen, Amaretto und Mandeln besonders gern. Habe aber auch an diesen 6 Varianten Gefallen gefunden - für jeden Tag eine ...



1 Grundrezept für alle Fälle. 6 Varianten für Philadelphia-Torte.