

Philadelphiatorte



- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen
- Götterspeise in Wasser einrühren (ohne kochen)
- Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker mischen
- aufgelöste Götterspeise unterrühren
- geschlagene Sahne unterheben
- Masse auf Teig streichen
- restliche Löffelbiskuits hacken und auf Masse verteilen
- über Nacht in den Kühlschrank stellen



Zutaten

| Zutat | Menge |
|---------------------------------|-----------|
| Löffelbiskuits | 400 g |
| Butter | 250 g |
| Frischkäse | 200 g |
| Zucker | 50 g |
| Vanillezucker | 1EL |
| Sahne | 350 g |
| Sahnesteif | 3 P. |
| Dr. Oetker Götterspeise Zitrone | 2,5 Tüten |
| warmes Wasser | 250 ml |

Zubereitung

- Butter schmelzen
- 300 g Löffelbiskuits hacken
- runde Backform mit Papier auslegen
- Löffelbiskuits mit Butter mischen und in Backform drücken

