

Philadelphia-Torte-Ananas-Kokos bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Löffelbiscuits, 125 gr Butter, 600 gr Philadelphia Doppelrahm, 300 gr Joghurt, 3 Esslöffel Zitronensaft, 1 Päckchen Tortenguss klar, 75 gr Zucker, 2 Esslöffel Rum, 4 Esslöffel Kokosraspeln, 250 gr Ananas.

Die Vorbereitungen:

Eine Springform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Die Löffelbiscuits vollständig zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Bröseln vermischen. In die Springform drücken.

Philadelphia, Joghurt, Rum, Kokosraspeln und Zitronensaft mit einem elektronischen Rührgerät vermischen.

Ananas abgießen, Saft auffangen, abtropfen lassen, 100 ml Ananassaft mit 50 ml Wasser verdünnen.

Ananas in mundgerechte Stücke schneiden, Tortenguss, Zucker und verdünnten Saft aufkochen, unter Philadelphia-Creme rühren.

Viertel der Creme auf dem Tortenboden verteilen, darauf Ananasstückchen, zum Schluss die restliche Creme in die Springform füllen.

3 Stunden kaltstellen.