

Philadelphia - Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Biskuitboden, 175 gr Creme fraiche, 200 gr Philadelphia - Frischkäse, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Schuß Amaretto, 3 Esslöffel Zucker, 0,5 l süße Sahne, Kakaopulver zum Bestreuen.

Die Vorbereitungen:

Sahne schlagen.

Biskuitboden mit einem Schuß Amaretto beträufeln.

Die Zubereitung:

Philadelphia - Frischkäse, Creme fraiche, Vanillezucker und Zucker zusammen mit einem Schuß Amaretto cremig rühren.

Etwa 3/4 der geschlagenen Sahne unterheben.

Die ganze Masse auf den mit Amaretto beträufelten Biskuitboden streichen.

Zum Schluß mit Kakaopulver bestreuen und mit der restlichen Sahne verzieren.