Philadelphia-Käse-Sahne-Torte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Philadelphia Käse, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Tasse Zucker, 1 Zitrone, 2 Becher Sahne, 200 gr Löffelbisquit, 80-100 gr Margarine, 1 Tasse Wasser, 1 Päckchen Götterspeise Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Bisquit mit einer Küchenrolle ganz fein ausrollen, eine halbe Tasse von den Bröseln zurückstellen.
Die Brösel mit Margarine verarbeiten.
Bisquit-Masse in Springform fest eindrücken.
Zitrone auspressen.

Die Zubereitung:

Käse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft cremig schlagen, Götterspeise mit einer Tasse Wasser verrühren und kurz vor dem Kochen von der Platte nehmen, kalt rühren und unter die Käsemasse rühren.
Sahne steif schlagen und unter die Käsemasse rühren.
Käse-Sahne-Masse auf den fest gedrückten Bisquitboden in die Springform geben und mindestens einen halben Tag im Kühlschrank kühlen.

Die restlichen Brösel obenauf verteilen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de