Himbeere-Torte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Packung Götterspeise, Himbeere, 150 gr Löffelbiskuit, 125 gr Butter, 600 gr Philadelphia Doppelrahm, 200 gr Himbeeren, 300 gr Joghurt, 3 Esslöffel Zitronensaft, 1 Päckchen Tortenguss klar, 125 gr Zucker.

Die Vorbereitungen:

Die Götterspeise nach Herstelleranweisung zubereiten. Dabei jedoch statt 500 ml nur 250 ml Wasser verwenden. Die Götterspeise in eine flache Form füllen und kalt stellen.

Die Zubereitung:

Die Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Die Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit einem Rührgerät vermischen. Den Tortenguss, den Zucker und 150 ml Wasser aufkochen und unter die Philadelphia-Creme rühren.
Etwa ein Drittel der Philadelphia-Creme auf dem Tortenboden verteilen, anschließend die Himbeeren darauf geben und mit der restlichen Philadelphia-Creme bedecken.
Die Torte 3 Stunden kalt stellen. Die feste Götterspeise aus der Form stürzen, in Würfel schneiden und diese auf der Torte verteilen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de