

## Philadelphia Torte

[Dessert](#)[Brot&Gebäck](#)[Schnelle Küche](#)[Sommer](#)[Süße Gerichte](#)[Torten](#)

### ZUBEREITUNG



Biskotten in einen Gefrierbeutel füllen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem Mixer vermengen. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren. Die Philadelphia-Creme auf den Brösel-Boden in die Springform geben und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Dann ist sie wunderbar cremig und gleichzeitig stand- und schnittfest. Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.



### ZUTATEN



150 g Biskotten

125 g Butter

3 Pkg. Philadelphia  
Doppelrahm natur

300 g Joghurt

3 EL Zitronensaft

6 Blätter Gelatine

75 g Zucker

frische Früchte zur  
Garnierung