Frischkäse Torte

auch bekannt als Philadelphia Torte

Zutaten:

Original Boden:

* 250gr. Löffelbiskuits
* 150gr. Butter

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Wolkes Ersatzboden:

* 200gr. Mehl
* 100gr. Zucker
* 100gr. Butter
* 1 Ei

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Belag:

* 1 Päckchen Götterspeise "Zitrone"
* 200gr. Frischkäse
* 100gr. Zucker
* 1 Zitrone
* 2 Päckchen Vanillinzucker
* 1/2 Liter Sahne
* 2 Löffelbiskuits
* Obst zum Garnieren (z.B.: Kiwi)

Zubereitung

Erstmal das Original, wobei ich persönlich dem Boden davon nix abgewinnen kann. 1. geht der nicht richtig aus der Form und 2. die Masse an roher Butter is mir einfach *schüttel*

Original Boden:

Eine Springform gut einfetten, die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerkleinern (kleiner Tipp: die Biskuits in einem Beutel zerbröseln, erpart ne Menge Putzarbeit
Die feinen Brösel mit der Butter gut vermengen, auf dem Boden der Springform verteilen und mit der Hand flachdrücken.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~
~~~~~~~~~~~~~~~~~~

"Wolkes Ersatzboden"

Aus dem Mehl, dem Zucker, der Butter und einem Ei einen Mürbeteig herstellen. In eine gefettete Springform geben und 15 Minuten bei 200°C backen. Danach gut auskühlen lassen (in der Backform)

Dann mal auf zum Belag, der immer gleich is, egal welchen Boden man bevorzugt *g*.

Die Götterspeise mit einer Tasse kaltem Wasser anrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Anschliessend unter Rühren erhitzen, bis die Götterspeise gelöst ist, etwas abkühlen lassen.

Frischkäse, Saft der Zitrone, Zucker, Vanillezucker und die Götterspeise in einer Schüssel gut verrühren und die zuvor steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Die Creme gleichmässig auf dem Boden verteilen und über Nacht (min. 8h) in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren Löffelbiskuits zerbröseln, auf die Torte streuen und mit Kiwischeiben garnieren. (Es tut auch jedes andere Obst, die Kiwi harmoniert aber gut mit dem Zitronengeschmack.)