Philadelphia-Torte

Kühlschrank-Torte: Einfache Frischkäse-Torte mit Zitronengeschmack mit einem Boden aus Löffelbiskuits. Schnell angerichtet, muß allerdings über Nacht gekühlt werden.

Zutaten:

48 Löffel-Bisquits
125g Pfund Butter

Füllung:

2 Becher Wackelpeter Zitrone(alternativ Wackelpeter zum Anrühren)
1 Tasse Zucker
400 g Philadelphia-Käse
1 Zitrone
2 Becher Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Die geriebenen Löffel-Bisquits mit der Butter gut vermischen und auf den Boden einer Springform verstreichen.

Den Wackelpeter mit dem Zucker im Topf erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Käse, den Zitronensaft, den Vanillezucker und die steifgeschlagene Sahne hinzufügen.

Die Füllung auf den Boden gießen und die Torte 1 Tag in den Kühlschrank stellen.