

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Philadelphia – Erdbeertorte

Zutaten:

Boden:

150g Löffelbiskuit

125g weiche Butter

2 EL Schokoladenraspel zartbitter

Belag:

500g Erdbeeren

8 Blatt weiße Gelatine

3 Päckchen Philadelphia – Frischkäse

250g Speisequark 20%

125g Puderzucker

Schale und Saft von 2 Limetten oder 1 Zitrone

250ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Einige Erdbeeren

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits zerkleinern, Butter schmelzen, zu den Löffelbiskuits geben. Schokoladenraspel zufügen, alles mischen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Masse darauf verteilen, andrücken. Kalt stellen. Erdbeeren waschen, die Hälfte pürieren, die andere Hälfte in Würfel schneiden. Gelatine in Wasser einweichen. Erdbeerpüree, Frischkäse, Quark, Puderzucker, Limettensaft und –schale miteinander verrühren. Die Gelatine mit wenig Wasser auf kleiner Hitze im Topf auflösen. Erst 2 EL der Creme unterrühren, dann den Rest zugeben, alles mischen. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen, unter die Masse heben. Den Rand der Springform mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Springform füllen, abgedeckt über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren die übrigen Erdbeeren waschen, trocknen, in Scheiben schneiden und fächerförmig auf der Torte verteilen!