Philadelphia-Zitronen-Torte mit Beeren

Um diese fruchtige Frischkäse-Torte herzustellen braucht man keinen Ofen.

8-10 Stücke

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 4 Std
Backzeit:

ZUTATEN

1. 200 g Löffelbiskuits
2. 150 g Butter
3. 400 g Philadelphia Frischkäse
4. Abrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
5. 150 g Zucker
6. 1 P. Götterspeise mit Zitronengeschmack
7. 125 ml Wasser
8. 400 ml Sahne
9. Frische Beeren zum Belegen

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen.
2. Löffelbiskuits im Mixer (oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern.
3. Die Butter schmelzen, mit den Kekskrümeln vermengen und in die Springform geben. Mit dem Rücken eines Esslöffels gleichmäßig verteilen und andrücken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Den Frischkäse mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und dem Zucker verrühren.
5. Die Götterspeise nach Packungsanweisung (aber nur mit 125 ml Wasser) zubereiten und etwas abkühlen lassen.
6. Anschließend die Götterspeise unter die Frischkäsemasse ziehen.
7. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
8. Die Masse auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und mind. 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
9. Nach der Kühlzeit den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.
10. Mit Beeren dekorativ belegen.