Nah&Frisch

www.philadelphia.at Professional

Philadelphia Torte "Schokoholic"

Kuchen & Gebäck Geburtstag Süße Gerichte Torten Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Schokokekse mit der Küchenmaschine zerkleinern oder alternativ in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken.
Milka Weisse Schokolade in der Mikrowelle bei geringer Leistung oder über einem Wasserbad schmelzen.
Philadelphia und Joghurt mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia Creme rühren. Die geschmolzene Schokolade zufügen und gut vermischen. Die Philadelphia Creme auf den Bröselboden in die Springform geben und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen.
Die Milka Zartherb in der Mikrowelle bei geringer Leistung oder über einem Wasserbad schmelzen. Vor dem Servieren die Torte mit der abgekühlten aber noch flüssigen Schokolade und geraspelter weißer Schokolade dekorieren.

ZUTATEN

- 150 g Schokokekse
- 100 g Butter
- 100 g Milka Weisse Schokolade
- 3 Pkg. Philadelphia Doppelrahmstufe
- (à 175 g)
- 300 g Joghurt
- 1 Pkg. gemahlene Gelatine
- (oder 6 Blatt)
- 30 g Zucker
- 20 g Milka Weisse Schokolade,
- geraspelt
- 50 g Milka Schokolade Zartherb