Nah&Frisch



www.philadelphia.at Professional

Philadelphia Torte “Lemon & Lime”

Kuchen & Gebäck Früchte Frühling Geburtstag Jause Kalte Küche Kuchen Muttertag Schnelle Küche Sommer Torten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Spritzgebäck 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 und der Vanille vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø26 cm) drücken. Die Zitrone und Limette heißabwaschen, trocknen und die Schale in eine Schüssel fein abreiben.

Die Zitrusfrüchte halbieren und den Saft auspressen. Philadelphia, Joghurt, Zitronen- und Limettensaft mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen. Gelatine in 100 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 Philadelphia Creme auf den Bröselboden in die Springform geben und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren die Torte mit der abgeriebenen Zitronen- und Limettenschale garnieren.

Zutaten

- 140 g Butterspritzgebäck
- 75 g Butter
- 1 TL Vanille-Extrakt oder Mark
- von 1 Vanilleschote
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 unbehandelte Limette
- 3 Pkg. Philadelphia Doppelrahmstufe (à175 g)
- 300 g Joghurt
- 1 Pkg. gemahlene Gelatine
- (oder 6 Blatt)
- 75 g Zucker