Nah&Frisch



www.philadelphia.at Professional

Philadelphia Torte Weintraube-Marsala

Kuchen & Gebäck | Schnelle Küche | Torten | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Biskotten in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. 200 g Weintrauben halbieren und entkernen. Philadelphia, Joghurt und Marsala mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen.
Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren. Ein Drittel der Creme auf den Tortenboden geben, halbierte Weintrauben darauf verteilen übrige Creme in die Springform füllen; Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Eiweiß steif schlagen. Übrige Weintrauben im Eiweiß, anschließend im restlichen Zucker wenden. Torte kurz vor dem Servieren damit dekorieren.

Zutaten

- 150 g Biskotten
- 125 g Butter
- 300 g grüne Weintrauben
- 5 EL Marsala
- 3 Pkg. Philadelphia Natur
- Doppelrahm (à 175 g)
- 300 g Joghurt
- 1 Pkg. gemahlene Gelatine
- 125 g Zucker
- 1 Eiweiß