

Käsetorte Philadelphia

- 150 gr. Löffelbiscuit (3 Stck. zurücklassen) (2 Stck. genügen)
- 125 gr. Butter (gut 130 gr.)
- 1 P. Götterspeise (Zitrone) (1 Tüte)
- 1/2 l süße Sahne
- 300 gr. Philadelphia-Käse
- 2 P. Vanillezucker
- 2 Eßl. Zitronensaft

Biscuit zerstampfen, mit Butter vermengen und in eine mit Öl ausgepinselte Springform in den Kühlschrank stellen. Die Götterspeise mit einer Tasse kaltem Wasser verrühren und 10 Min. setzen lassen. 4 Eßl. Zucker hinzugeben und das Ganze während erhitzen, aber nicht kochen. Abkühlen lassen. Den Käse mit 3 Eßl. Zucker, 2 P. Vanillezucker und dem Zitronensaft in die abgekühlte Götterspeise geben und dann vorsichtig unter die steifgeschlagene Sahne geben. Diese Creme dann auf dem Tortenboden bringen und die 3 übrigen Biscuits darüber zerbröseln. Das Ganze 1 Std. in den Kühlschrank stellen.