

Philadelphia Torte

Von Kuchenfee

Diese Philadelphia Torte ist bei meiner Mama, meiner Oma und meiner Schwiegerfamilie seit Jahren der Sommer-Klassiker schlechthin. Im Anschnitt gibt es eine cremige, helle Frischkäse-Schicht mit feiner Zitronen-Note, dazu einen knusprigen Löffelbiskuit-Boden und ein paar Brösel obendrauf, die hier in der Familie alle besonders gerne mitknabbern. Mit den Jahren habe ich das Rezept ein bisschen angepasst und arbeite mittlerweile mit **Frischkäse plus etwas Schmand**, das macht die Füllung samtiger als die reine Frischkäse-Variante und nimmt der Torte die Schwere.

Der Boden braucht keinen Ofen, die Torte wird nur kalt gestellt, und genau deshalb mag ich sie so gerne im Hochsommer, wenn die Küche eh schon warm genug ist. Der wichtigste Trick aus der Backstube: **Frischkäse und Schmand vorher auf Raumtemperatur kommen lassen**, sonst stockt die warme Götterspeise sofort und ihr bekommt die Sahne nicht mehr sauber unter die Masse. Hier kommt mein Rezept für die klassische Philadelphia Torte mit Löffelbiskuit-Boden und Zitronen-Götterspeise:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	n/a	n/a	10 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

80 g Butter

flüssig

200 g Löffelbiskuit

CREME

300 ml Sahne

kalt

130 g Zucker

50 ml Zitronensaft

50 ml Wasser

1 Paket Götterspeise

Zitronen

200 g Schmand

300 g Frischkäse

Zubereitung

1. BODEN

- 01** 26er Springform mit Backpapier am Boden auslegen.
- 02** Löffelbiskuit fein zerdrücken, mit Butter vermengen und auf den Springformboden drücken.

2. CREME

- 01** Götterspeise mit Wasser, Zucker Zitronensaft erwärmen bis sich alles gelöst hat.
- 02** Schmand & Frischkäse verrühren, Sahne steif schlagen & unterheben.
- 03** Einen Esslöffel der Mischung zur Zitronenflüssigkeit geben. Die Flüssigkeit dann unter die Sahnemasse heben und in die Springform geben.
- 04** Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen, dann aus der Form lösen und genießen.