

Philadelphia Torte mit Pfirsich

Zutaten:

100g Zucker
110g Mehl
2 Eier
2 EL Wasser
1 PK Vanillezucker
1 TL Backpulver

Für den Belag:

200 – 300 g Philadelphia – Frischkäse (light)
Saft von 2 Zitronen
1 PK Zitronen - Götterspeise
1 Tasse Zucker
½ ltr. Schlagsahne oder 250g Magerquark , 250g Magerjoghurt
5 EL Zucker.
1 PK Sofortgelatine (oder 6 Blatt Gelatine aufgelöst)
1 Dose Pfirsiche (kleine Stücke)
6 EL Kokosflocken (wer es mag)

Zubereitung:

Den Boden ca. 15 Min. ohne Umluft bei 150°backen, und erkalten lassen.
Für den Belag den Käse mit Zucker und Zitronensaft glatt rühren, Zitronen – Götterspeise mit wenig Wasser quellen lassen, mit einer Tasse kochendem Wasser verrühren und zur Käsemasse geben.
Süße Sahne oder Quark mit Joghurt und 5 EL Zucker mit Sofortgelatine schlagen und unterheben. Den Belag auf den Boden in der 28 er Springform füllen und mindestens 4 – 5 Stunden kaltstellen.

*Ich habe die Götterspeise ein Tag vorher zubereitet, so konnte ich die Torte nach 2 Stunden anschneiden.

jb