

Philadelphiatorte

200 g Löffelbiskuits im Plastikbeutel zerkrümeln,
30 g Brösel als Dekoration aufheben
125 g Butter im Kochtopf zerlassen

Die Brösel zu der zerlassenen Butter geben und gut miteinander verrühren.
Die Masse in eine Springform geben und gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Den Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

200 ml Wasser

1 Btl Zitronengötterspeise in das Wasser einrühren und erhitzen bis die Götterspeise gelöst ist. Abkühlen lassen.

175 g Philadelphia

125 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

2 El Zitronensaft

Alle Zutaten miteinander verrühren und in die lauwarme Götterspeise geben.
Wenn die Masse zu gelieren beginnt

500 g Sahne steif schlagen und zur Philadelphia-Masse geben.
Alles gut verrühren und auf den Keksboden verteilen, glatt streichen. Vor dem Servieren mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Mit Kekskrümeln dekorieren

Philadephia kage

Smuldr 200 g ladyfingers i en plastikpose,

Gem 30 g krummer som pynt

Smelt 125 g smør i en gryde

Tilsæt krummerne i det smeltede smør og rør godt sammen.

Hæld blandingen i en springform og pres jævnt ned til en flad bund. Stil kiksbanden i køleskabet, indtil du er klar til at bruge den.

200 ml vand

Rør 1 pose Lemon Gods i vandet og varm op, indtil maden er opløst. Lad afkøle.

175 g Philadelphia

125 g sukker

1 pakke vaniljesukker

2 spsk citronsaft

Bland alle ingredienserne sammen og tilsæt den lune gelé. Når massen begynder at gelere

Pisk 500 g fløde, til den er stiv, og tilsæt til Philadelphia -massen.

Bland det hele godt og fordel det på kiksbanden, glat ud. Stil i køleskabet i mindst 3 timer før servering.

Pynt med småkager