

# Philadelphia Torte bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

200 gr Philadelphia Käse, 250 gr Magerquark, 1 l Sahne, 220 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Götterspeise (Zitrone), 2 Zitronen, 4 Eier, 125 gr Puderzucker, 1 Prise Salz, 25 gr Stärkemehl.

## Die Zubereitung:

Die Eier aufschlagen und Eiweiß von Eigelb trennen. Das Eiweiß mit der halben Menge Puderzucker steif schlagen. Das Eigelb zusammen mit dem Salz, einem Esslöffel Zitronensaft und dem Stärkemehl vermengen. Den Eischnee und das Eigelbgemisch zusammen mischen. In einer Springform ca. 25 min bei 160 Grad Heißluft (Elektro 180 Grad) backen. Für die Füllung Philadelphia, Quark, Zucker, Vanillezucker und den restlichen Zitronensaft vermengen. Götterspeise mit einer Tasse Wasser erhitzen (nicht kochen!), erkalten lassen und zusammen mit der geschlagenen Sahne den anderen Zutaten begeben. Die Füllung auf den sich immer noch in der Springform befindlichen erkalteten Boden geben. Nach der Auskühlung im Kühlschrank ist die Torte fest und die Springform kann gelöst werden. Nach Belieben kann die Torte noch mit zusätzlicher Sahne (im Rezept nicht enthalten) verziert werden.