



Philadelphia-Torte Himbeere

Zutaten für den Boden:

200g Löffelbiskuit
ca. 125g Butter (heiß)

Für die Füllung:

ca. 200g Frischkäse (z. B. Philadelphia classic)
2 - 3 Pck. Götterspeise Himbeere
1 Tasse Zucker / Vanille (bei Stevia nur 1/2 Tasse)
ca. 1,5 bis 2 Tassen Apfelsaft
gefrorene Himbeeren nach Geschmack und Bedarf (750g Packung)

Für den Boden die Löffelbiskuits bröseln und mit der heißen Butter gut mischen (kneten).
In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und fest drücken.

Den Frischkäse und den halben Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer aufschlagen.
Die Götterspeise mit dem Apfelsaft 10 Min. ansetzen und den restlichen Zucker unterrühren,
dann etwas erkalten lassen. Jetzt nach und nach die gefrorenen Himbeeren und die Götterspeise in
den Frischkäse einschlagen. Die Himbeeren werden dabei zerkleinert (Achtung: unterste Stufe!)
und kühlen gleichzeitig die Masse runter. Die Füllung ist fertig, wenn eine gleichmäßig, feste
pinkfarbene Creme entstanden ist.