



## Philadelphia Torte Pfirsich-Himbeer

**30'**  
ZUBEREITUNGSZEIT:

**210'**  
GESAMTZEIT:

### Zubereitung

- 1 Schritt** Tiefgekühlte Himbeeren auftauen und abtropfen lassen. Pfirsiche schälen und in Spalten schneiden.
- 2 Schritt** Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschliessen und den Inhalt mit dem Wallholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
- 3 Schritt** Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem Mixer vermengen.
- 4 Schritt** Gelatineblätter 5 Minuten in 1,5 dl kaltem Wasser einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren.
- 5 Schritt** Ein Viertel der Creme auf den Tortenboden geben, mit Himbeeren und Pfirsichen belegen. Übrige Creme in die Springform füllen und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren nach Belieben mit einigen Früchten und geraspelter Schokolade dekorieren.

### Zutaten für 16

- 150 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 150 g Pfirsiche (frisch oder Konserve)
- 150 g Löffelbiskuit
- 125 g Butter
- 3 Pck. Philadelphia Nature (à 200 g)
- 300 g Joghurt Nature
- 3 EL Zitronensaft
- 6 Blatt Gelatine
- 1.5 dl Wasser
- 75 g Zucker