

# Apfel - Philadelphia - Torte

## Zutaten:

150 g Löffelbiskuits  
200 g Amarettini  
150 g Butter  
650 g Frischkäse  
350 g Naturjoghurt  
150 ml Apfelsaft  
80 g Zucker  
1 saurer Apfel  
75 g gehackte Pistazien  
150 g Johannisbeeren  
1 EL Zitronensaft  
40 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



## Zubereitung:

- Die Butter zerlassen.
- Biskuits und Amarettini fein zerreiben.
- Keksbrösel und Butter verkneten.
- Einen Tortenring (Springformrand) auf eine Tortenplatte legen.
- Brösel einfüllen und leicht andrücken.
- Im Kühlschrank kalt stellen.
- Apfel in kleine Würfel schneiden.
- Würfel mit Zitronensaft beträufeln.
- Frischkäse, Joghurt und Apfelsaft verrühren.
- Zucker und Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Apfelwürfel, Pistazien und Beeren unterheben.
- Creme auf den gekühlten Boden (Tortenboden!!!) streichen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
- Mit Beeren und/oder Pistazien garniert servieren.