

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.