

Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:

Für den Boden:

36 Löffelbisquit

125 Gramm Butter

Füllung:

300 Gramm Philadelphia

1 große Tasse Puderzucker

3 EL Milch

300 g Haselnüsse

200 ml Sahne

1 EL Vanillezucker

Sahnesteif

750 g gefrorene Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.

Haselnüsse ebenfalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.

Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem

Ballonschneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms