

Philadelphia-Torte

Zutaten :

- 1 Packung süße Haferkekse (Hobbits), ca. 300g
- 150 g geschmolzene Butter oder Margarine
- 1 Packung Philadelphia
- 120 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 300 g saure Sahne
- 300 g Schlagsahne
- 1 Packung gelber Wackelpudding
- ggf. Lebensmittelfarbe



Die zerkleinerten Kekse mit geschmolzener Butter mischen und in Springform festdrücken. Im Kühlschrank abkühlen.

Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen.

Saure Sahne und Philadelphia einrühren.

Wackelpudding mit der Hälfte des Wassers nach Anweisung (250 ml) anrühren und flüssig in die Saure Sahne-Philadelphia-Mischung einrühren. Ggf. mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Mischung in Springform gießen.

Über Nacht kalt stellen und anschließend dekorieren (mit Mandarinen oder Kakao-Pulver über Schablone).