

## Philadelphia-Torte Birne Haselnuss

### Zutaten :

**150 gr. Löffelbiskuit  
125 gr. Butter  
600 gr. Philadelphia  
300 gr. Joghurt  
3 El Zitronensaft  
1 Dose Birnen in Hälften  
75 gr. Zucker  
1 Pck. Tortenguss, klar  
100 gr. Haselnüsse, gehackt**

### Zubereitung:

**Die Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und den Inhalt einem Nudelholz oder den Händen zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Mit 6 Esslöffeln gehackten Haselnüssen bestreuen.**

**Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit einem Rührgerät vermischen. Die Birnen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.**

**1 Birnenhälfte in Spalten schneiden und beiseite stellen.**

**Tortenguss, Zucker und 150 ml Birnensaft in einem kleinen Topf aufkochen und unter die Philadelphia-Creme rühren. 1/4 der Philadelphia-Creme auf den Tortenboden verstreichen und mit den Birnenhälften belegen.**

**Die restliche Creme in die Springform füllen, verstreichen und 3 Stunden kalt stellen.**

**Die Torte mit den restlichen Birnenspalten garnieren und mit den restlichen gehackten Haselnüssen bestreuen.**