

Philadelphia-Torte " Cappuccino"

Zutaten : Zubereitung:

150 gr. Löffelbiskuit
125gr. Butter
600gr. Philadelphia
Doppelrahm
300gr Joghurt
3 El Zitronensaft
1 Pk. Tortenguß (klar)
75 gr. Zucker
150 ml Wasser
1 Milka Alpenmilch
2 Beutel Jacobs
Cappuccino

Die Milka Schokolade raspeln. Butter schmelzen, 1 den Bröseln und der Hälfte der Schokoraspeln vermischen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

Philadelphia-Creme herstellen (siehe die anderen Rezepte) und Jacobs Cappuccino unterrühren.

Philadelphia-Creme in die Springform füllen und 1 Stunden kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren mit den übrigen Schokoladenraspeln und I love Milka Herzen garnieren.