

Philadelphia-Torte Himbeer-Kokos

Zutaten :

150 gr. Löffelbiskuit
125gr. Butter
600gr. Philadelphia
Doppelrahm
300gr Joghurt
3 EL Kokosraspeln
1 Pk. Tortenguß (klar)
75 gr. Zucker
250gr Himbeeren
3 EL Himbeerkonfitüre

Zubereitung:

Löffelbiskuit in einen großen Gefrierbeutel für den Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz vollständig zerbröseln.
Butter schmelzen , mit den Bröseln vermischen in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
Philadelphia, Joghurt und Kokosraspeln mit einem Rührgerät vermischen.
Tortenguß, Zucker und Himbeeren aufkochen unter die Philadelphia-Creme rühren.
Himbeerkonfitüre auf dem Tortenboden verstreichen, Philadelphia-Creme in die Springform füllen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Die Torte vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen.