

## **Philadelphia-Torte " Pfirsich-Eierlikör"**

### **Zutaten :      Zubereitung:**

**150 gr. Löffelbiskuit  
125gr. Butter  
600gr. Philadelphia  
Doppelrahm  
300gr Joghurt  
3 El Zitronensaft  
1 Pk. Tortenguß (klar)  
75 gr. Zucker  
300 gr. Pfirsiche  
3El Eierlikör  
weiße Schokolade zum  
Garnieren**

**Löffelbiskuit in einen großen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz vollständig zerbröseln.**

**Butter schmelzen , mit den Bröseln vermischen und eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Die Pfirsiche in ein Sieb geben. Den Saft auffangen und beiseite stellen. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Philadelphia, Joghurt, Zitronensaft und Eierlikör dem Mixer vermischen. Den Pfirsichsaft mit Wasser 150 ml auffüllen, mit Zucker und Tortenguß aufkochen und unter die Philadelphia-Creme rühren.**

**1/3 der Creme auf dem Tortenboden verteilen, Pfirsichstücke darauf geben, die restliche Creme in die Springform füllen und glatt streichen.**

**Mit einem Tee- oder Esslöffel kleine Mulden in die Tortenoberfläche drücken und die Torte 3 Stunden im Kühlschrank stellen.**

**Vor dem Servieren Eierlikör in die Mulden geben und mit weißer Schokolade garnieren.**