

PHILADELPHIA TORTE TRAUBE-VOLLKORN

Zutaten für 16 Stücke:

150g Vollkorn-Butterkekse
125g Butter
300g Weintrauben
600g Philadelphia Doppelrahmstufe
300g Joghurt
3 EL Zitronensaft
6 Blatt Gelatine
75g Zucker
150 ml roter Traubensaft



Zubereitung:

1. Vollkorn-Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln.
2. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Weintrauben vierteln und auf dem Boden verteilen, einige Früchte zur Dekoration beiseitelegen.
3. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen.
4. Gelatine in kaltem Wasser kurz einweichen und ausdrücken. Mit Zucker und Traubensaft erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren.
5. Creme in die Springform füllen. Die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Mit übrigen Weintrauben dekoriert servieren.

Pro Stück: ca. 1093 KJ / 254 kcal, E 5 g, F 18 g, KH 18 g

Zur Erdbeerzeit - auch mit frischen Erdbeeren ein köstlicher Genuss!