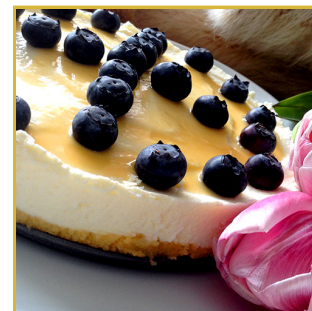


Sommertorte Mini-Philadelphia-Torte mit Eierlikörspiegel

Zutaten

für eine 18cm Springform:

70 g Löffelbiskuit
60 g Butter
400 g Philadelphia Doppelrahmstufe
35 g Zucker
1 El Zitronensaft
100 g Sahne
1 Pkg Sahnesteif
3 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Blaubeeren



Zubereitung

1. Löffelbiskuit in einen Häxler geben und fein hacken. Butter schmelzen. Geschmolzene Butter mit den Löffelbiskuitbröseln vermischen.
2. Springform mit Backpapier auslegen. Butterbrösel nun in die Springform geben und mit einem nassen EL leicht am Boden andrücken. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.
3. Philadelphia, Zucker und Zitronensaft mit dem elektrischen Handrührgerät verrühren.
4. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Philadelphia Creme heben. Erste Portion kräftig unterrühren. Rest behutsam unterheben.
5. Creme in die Springform füllen und mindestens 3 Stunden kühlen.
6. Erst kurz vor dem servieren, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht über dem Kuchen verteilen. Am besten mit Hilfe eines EL. Die Blaubeeren waschen und dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

[Link zum Rezept: Sommertorte Mini-Philadelphia-Torte mit Eierlikörspiegel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de