

# Philadelphia®-Torte

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Müsli-Biskotten-Boden:

80 g Dr. Oetker Vitalis Knusper  
Honeys  
125 g Biskotten  
100 g zerlassene Butter

### Frischkäse-Mandarinen-Creme:

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)  
4 EL gesiebter Staubzucker  
400 ml flüssiges Schlagobers  
3 EL Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
175 g abgetropfte Kompottmandarinen

### Zum Belegen:

175 g abgetropfte Kompottmandarinen

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar  
¼ l Kompottsaft

## 1 Müsli-Biskotten-Boden:

Biskotten zerkleinern, mit Müsli in eine Rührschüssel geben und mit Butter verrühren. Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte geben, das Müsli-Biskotten-Gemisch darin verteilen und leicht andrücken.

## 2 Frischkäse-Mandarinen-Creme:

Frischkäse mit Staubzucker glatt rühren. Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. 1/3 davon mit Frischkäse verrühren. Übriges Schlagobers mit gut abgetropften Mandarinen unterheben. Die Creme auf den Müsli-Biskotten-Boden streichen. Die Torte ca. 4 Std. kalt stellen.

- 3 Die Torte mit gut abgetropften Mandarinen belegen. Den Kompottsaft wenn nötig mit Wasser auf ¼ l ergänzen und mit Tortengeleepulver unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und zuerst mit einem Esslöffel auf Mandarinen und Tortenoberfläche verteilen, dann das übrige Gelee darübergießen.