Philadelphia-Erdbeer-Kuppel (von Margarete Küther)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Boden: 150 g Löffelbiskuits
125 g Butter

für den Belag: 250 g Erdbeeren
10 Löffelbiskuit
3 EL Orangenlikör
400 g Philadelphia Doppelrahm
300 g Joghurt
3 EL Zitronensaft
70 g Zucker
1 P. Tortenguss klar
1-2 EL Zucker
150 g frisch gepresster Orangensaft
250 ml Sahne
Orangenmarmelade
2 Unbehandelte Orangen

Zubereitung:

Boden:
Butter zerlassen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit eienr Teigrolle zerbröseln. Die Brösel mit der Butetr gut verrühren, gleichmäßig auf den Boden einer gefetteten Springform (∅ 26 cm) verteilen und gut andrücken.

Belag:
Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Löffelbiskuits mit Orangenlikör beträufeln. Philadelphia, Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren. Orangensaft, Tortenguß und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen und unter die Philadelphia-Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. 1/3 der Creme auf den Boden füllen, mit den getränkten Biskuits belegen und einige Erdbeeren dazu legen. Die restliche Creme kuppelartig darauf streichen und mit den restlichen Erdbeeren verzieren.
Die Torte kalt stellen.
Orangenschale von unbehandelten Orangen abschaben und mit Orangenmarmelade aufkochen. Erkalten lassen und die Torte damit garnieren.

Abwandlung:
Statt Erdbeeren können auch Himbeeren, Heidelbeeren oder Nektarinen verwendet werden.