

## Philadelphia – Blech (33 x 40 cm) – der „grüne Kuchen“ 😊

*Zubereitungszeit: 30 Minuten wenn man es auswendig kann, sonst länger  
kcal: k.A.*

### **Zutaten:**

Boden: 400g Löffelbiskuits  
300g Butter

Creme: 1.200g Frischkäse (ich nehme immer den von Aldi im 300g Pack)  
320 g Zucker  
ordentlich Citronella  
2 Becher Sahne (frisch)

2 Packg. Götterspeise Waldmeister  
(+ 250 ml Wasser und Zucker nach Anleitung Götterspeise)

### **Zubereitung:**

***Platz im Kühlschrank schaffen!! Und gute Musik an!!***

Blech mit Packpapier passend auslegen.

Butter in einem Topf zerlassen (Nicht kochen!). Löffelbiskuits zerkleinern / zerbröseln, (Achtung! Es dürfen keine großen Stücke dabei sein. Dann wird es kein richtiger Boden) in eine Schüssel geben und mit der zerlassenen Butter gut vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen und (mit einem Esslöffel o.ä.) gut andrücken.  
In den Kühlschrank stellen.

Frischkäse und Zucker mit einem Schneebesen per Hand gut verrühren. Citronella nach Geschmack hinzufügen. (Nicht zu sparsam sein – die Masse muss süß säuerlich schmecken.)

Die Götterspeise nach Anleitung zubereiten – allerdings nur mit insgesamt 250ml Wasser. (Zucker nach Packg.-Angaben).

**TIP:** Wasser im Wasserkocher aufkochen und in einer Schüssel mit dem Götterspeisenpulver und Zucker dann verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Geht schneller und ist einfacher 😊

Wenn die flüssige Götterspeise bis auf „handwarm“ abgekühlt ist mit der Frischkäsemischung verrühren (Schneebesen) und ab damit in den Kühlschrank. Das Blech kann dann dafür im Kühlschrank Platz machen und in der Küche stehen.

Sahne steif schlagen.

Wenn man in der Götterspeisenmasse im Kühlschrank mit der Gabel Striche ziehen kann jetzt die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterrühren (mit einem Schneebesen). Wenn die Masse gleichmäßig verrührt ist auf dem Blech verteilen und das Ganze dann für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**TIP:** Am besten am Vorabend – dann ist die Masse auf jeden Fall fest genug 😊

*(Für eine Philadelphia-Torte (rund) nehmt ihr einfach die Hälfte. Es ist dann im Verhältnis etwas mehr Frischkäse-Götterspeise-Masse, macht aber nichts. Die kann man dann auch „schick“ verzieren.)*

Bon Appetit!