



# PHILADELPHIA WICKELTORTE MIT LIMETTENCREME UND ERDBEEREN



Crunch im Bröselboden, lockerer Biskuitteig, frische Limetten-Philadelphia-Creme und fruchtige Erdbeeren.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**9 Minuten**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG BISKUITTEIG

Einen Backrahmen auf 32×35 cm vorbereiten oder ein Backblech verwenden. Den Ofen auf 200 °C O/U vorheizen. Eier und Zucker sehr cremig rühren. Limettenschale abreiben und hinzufügen. Wasser und Öl kurz bei niedriger Stufe einrühren. Mehl und Backpulver mischen und hinein sieben. Ebenfalls kurz untermischen. Den Teig in der Backform glatt streichen und ca. 9 Min. backen, danach mit einem Küchentuch abdecken und komplett erkalten lassen.

## ZUBEREITUNG BRÖSELBODEN

Die Butter zerlassen, die Mandeln in einer separaten Pfanne ohne Fett rösten, dann den Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Ausrollstab zerkleinern. Butter, Mandeln und Kekse mit einem Löffel vermischen und in einem Tortenring (24 cm) verteilen und gut glatt drücken, am besten mit einem Glas. 30 Min. kühlen.

## ZUBEREITUNG CREME

Limettenschale abreiben, Saft auspressen. Die Sahne mit dem San Apart steif schlagen und kühl stellen. Philadelphia mit Puderzucker, Limettensaft und -schale und dem San Apart verrühren. Sahne unterheben.

## TORTE ZUSAMMENSETZEN

Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Den erkalteten Biskuitteig in 5 cm breite Streifen schneiden. Mit 2/3 der Creme bestreichen und mit den Erdbeerscheiben belegen. Den Tortenring vom Bröselboden entfernen. Den ersten Biskuitstreifen aufrollen und mittig auf den Bröselboden setzen. Die anderen Streifen schneckenförmig drum herum setzen und die Torte mit dem Tortenring verschließen. Tortenoberseite glatt streichen, eventuell Lücken mit Creme füllen. Torte mindestens 30 Min. kalt stellen.

Tortenring entfernen, mit der restlichen Creme bestreichen und mit Erdbeeren, Limettenschalenabrieb und Limettenscheiben verzieren. Die Torte nochmals etwa 30 Min. kühlen und anschließend servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## BISKUITTEIG:

- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 100 g Mineralwasser
- 60 g Öl
- 150 g Mehl
- ½ Backpulver
- 1 Limette (Schale)

## BRÖSELBODEN:

- 100 g Butterkekse (Vollkorn)
- 100 g Mandeln (gehackt)
- 2 EL Zucker
- 125 g Butter

## CREME:

- 400 ml Sahne
- 4 TL San-apart
- 800 g Frischkäse
- 4 TL San-apart
- 200 g Puderzucker
- 2 Limetten
- 300 g Erdbeeren

## DEKORATION:

- 200 g Erdbeeren
-

PHILADELPHIA WICKELTORTE MIT LIMETTENCREME UND ERDBEEREN



2 Limetten