



Nepečený Biscoff cheesecake

10 steps
12 porcí servings

Jemný, krémový cheesecake. Neodolatelná křupavost Biscoff. Spojení jako z dezertového nebe.

Ingredience

Korpus Biscoff:

250 g sušenek Biscoff
85 g másla

Náplň:

300 g změkčeho krémového sýra
50 g moučkového cukru
300 g smetany ke šlehání (33%)
+ 220 g pomazánky Biscoff

Sestavení a topping:

270 g pomazánky Biscoff
12 sušenek Biscoff

Postup přípravy

1. Rozemelte sušenky Biscoff najemno v kuchyňském robotu (nebo použijte hotovou drť ze sušenek Biscoff). Přidejte rozpuštěné máslo a cukr a krátce promixujte, dokud se směs nespojí.
2. Přendejte do vyložené dortové formy a stlaťte ke dnu tak, aby vznikl silný korpus, a dejte do lednice.
3. Ve velké míse šlehejte změkklý krémový sýr s moučkovým cukrem, dokud není směs hladká a nadýchaná.
4. Přidejte pomazánku Biscoff a šlehejte, dokud se směs nespojí.
5. Přidejte smetanu ke šlehání (33%) a pokračujte ve šlehání, dokud směs nezpevní a nezhoustne.
6. Velkou lžící přeneste několik kopečků náplně na korpus.
7. Nyní malou lžičkou přidávejte mezi náplň kopečky pomazánky. Pokračujte, dokud nepřenesete veškerou náplň do formy a povrch nebude +/- rovný.
8. Vytvořte v cheesecaku mramorový vzor tak, že do něj zapíchnete špejli a uděláte s ní v náplni spirály.
9. Nechte v lednici přes noc, nebo alespoň 8-10 hodin.
10. Jakmile je cheesecake vychlazený a pevný, nakrájejte jej na malé čtverečky a každý ozdobte sušenkou Biscoff.