

Nepečený Biscoff cheesecake

10 krocích
12 porcí porcí

Jemný, krémový cheesecake. Neodolatelná k?upavost Biscoff. Spojení jako z dezertového nebe.

Ingredients

Korpus Biscoff:

250 g sušenek Biscoff
85 g másla

Náplň:

300 g zm?klého krémového sýra
50 g mou?kového cukru
300 g smetany ke šlehání (33%)
+ 220 g pomazánky Biscoff

Sestavení a topping:

270 g pomazánky Biscoff
12 sušenek Biscoff

Postup přípravy

1. 1. Rozemelte sušenky Biscoff najemno v kuchy?ském robotu (nebo použijte hotovou dr? ze sušenek Biscoff). P?idejte rozpušt?né máslo a cukr a krátce promixujte, dokud se sm?s nespojí.
2. 2. P?endejte do vyložené dortové formy a stla?te ke dnu tak, aby vznikl silný korpus, a dejte do lednice.
3. 3. Ve velké míse šlehejte zm?klý krémový sýr s mou?kovým cukrem, dokud není sm?s hladká a nadýchaná.
4. 4. P?idejte pomazánku Biscoff a šlehejte, dokud se sm?s nespojí.
5. 5. P?idejte smetanu ke šlehání (33%) a pokra?ujte ve šlehání, dokud sm?s nezpevní a nezhoustne.
6. 6. Velkou lžící p?eneste n?kolik kope?k? nápln? na korpus.
7. 7. Nyní malou lži?kou p?idávejte mezi nápl? kope?ky pomazánky. Pokra?ujte, dokud nep?enesete veškerou nápl? do formy a povrch nebude +/- rovný.
8. 8. Vytvo?te v cheesecaku mramorový vzor tak, že do n?j zapíchnete špejli a ud?láte s ní v náplni spirály.
9. 9. Nechte v lednici p?es noc, nebo alespo? 8-10 hodin.
10. 10. Jakmile je cheesecake vychlazený a pevný, nakrájejte jej na malé ?tvere?ky a každý ozdobte sušenkou Biscoff.