



Cheesecake mit Biscoff® im Halloween-Design

8 Schritten
8 Portionen

Unwiderstehlich lecker. Gruselig und schaurig.

Zutaten

Biscoff Boden

250g Biscoff Kekse
85g Butter, geschmolzen

Füllung

300g Frischkäse (weich, Zimmertemperatur)
50g Feinkristallzucker
300g Schlagobers (fettreduziert)
220g Biscoff Creme

Dekoration

80g Biscoff Creme

Zubereitung

- 1 Die Biscoff-Kekse in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Die geschmolzene Butter hinzufügen und kurz vermischen, bis alles gut verbunden ist.
- 2 Die Keksmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (23 cm) geben, fest auf den Boden drücken und anschließend kaltstellen.
- 3 In einer großen Schüssel den weichen Frischkäse mit Feinkristallzucker aufschlagen, bis die Masse glatt und luftig ist.
- 4 In einer zweiten Schüssel Schlagobers steif schlagen.
- 5 Die geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Frischkäsemasse heben.
- 6 Die Biscoff Creme auf dem Keksboden verteilen und mit der Rückseite eines Löffels glattstreichen. Danach die Cheesecake-Masse daraufgeben und die Form in den Kühlschrank stellen.
- 7 Über Nacht oder mindestens 8 bis 10 Stunden kalt stellen.
- 8 Sobald der Cheesecake fest geworden ist, die Biscoff Creme schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Dünne Kreise auf die Oberfläche spritzen. Mit einem Holzspieß Linien von der Mitte nach außen ziehen, um ein Spinnennetz-Muster zu erzeugen (wie auf dem Bild). Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.