

Biscoff® Cheesecake mit weisser Schokolade

10 Schritte
20 Portionen

Die Kombination von Käsekuchen, weisser Schokolade und Biscoff® ist himmlisch! Deshalb sind wir überzeugt, dass dieses Käsekuchenrezept Ihre Gäste begeistern wird!

Ingredients

Biscoff Biskuitboden

250 g Biscoff Biskuits
85 g Butter

Füllung

300 g Frischkäse
50 g feiner Zucker
300 g Vollrahm

Zum Zusammensetzen und Dekorieren

270 g Biscoff Brotaufstrich
12 Biscoff Biskuits

Zubereitung

Empfohlenes Zubehör: Kuchenblech mit Innenmass ca. 40 cm x 25 cm und mindestens 4 cm hohem Rand.

1. Butter im Topf schmelzen und mit 500 g Biscoff® Crumbs vermengen.
2. Kuchenblech mit Backpapier auslegen und einfetten.
3. Die Biscoff® Crumbs-Butter-Mischung auf das Kuchenblech geben und fest am Boden andrücken, anschliessend im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Weisse Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen (nicht in der Mikrowelle erhitzen!).
5. Die geschmolzene Schokolade auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
6. Frischkäse und Mascarpone mischen. Die weisse Schokolade mit einem Spatel unterheben.
7. Die Biscoff® Crumbs-Butter-Mischung aus dem Kühlschrank nehmen und die Mascarpone-Frischkäse-Creme auf dem abgekühlten Kuchenboden auftragen.
8. Backblech zurück in den Kühlschrank stellen und den Cheesecake über Nacht fest werden lassen.
9. Zum Garnieren: Biscoff® Brotaufstrich leicht erwärmen, bis er flüssig wird, und dann den abgekühlten Cheesecake mit Sprenkeln des Biscoff® Brotaufstrichs garnieren.

10 Je nach Belieben kann der Kuchen bei der Ausgabe zusätzlich noch mit Biscoff® Crumbs oder einem Biscoff® Biskuit verziert werden.