

Cheesecake mit Biscoff® im Spinnennetz-Design

8 Schritte
8 Portionen

Unwiderstehlich lecker. Gruselig und schaurig.

Ingredients

Biscoff Biskuitboden

250 g Biscoff Biskuits
85 g Butter

Füllung

300 g Frischkäse
50 g feiner Zucker
300 g Schlagsahne (40% Fett)
220 g Biscoff Brotaufstrich

Fertigstellung und Dekoration

80 g Biscoff Brotaufstrich

Zubereitung

1. Die Biscoff Biskuits mit einem Mixer fein zerkleinern. Die geschmolzene Butter hinzufügen und alles kurz vermengen.

2. Die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (23 cm) geben und gleichmässig auf dem Boden festdrücken, sodass ein kompakter Biskuitboden entsteht. Anschliessend kühl stellen.

3. In einer grossen Schüssel den Frischkäse mit dem Feinkristallzucker glatt und luftig aufschlagen.

4. In einer separaten Schüssel den Rahm steif schlagen.

5. Den geschlagenen Rahm zur Frischkäsemischung geben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.

6. Den Biscoff Brotaufstrich auf dem Biskuitboden verteilen und mit der Rückseite eines Löffels glattstreichen. Anschliessend die Cheesecake-Masse daraufgeben und in den Kühlschrank stellen.

7. Über Nacht oder mindestens 8 bis 10 Stunden kühl stellen.

8. Sobald der Cheesecake vollständig gekühlt und fest geworden ist, den Biscoff Brotaufstrich schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Dünne Kreise auf die Oberfläche des Cheesecakes spritzen. Anschliessend mit einem Holzspiess Linien von der Mitte nach aussen ziehen, sodass ein Spinnennetzmuster entsteht (siehe Bild). Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.