



Biscoff® Cheesecake mit weißer Schokolade

10 steps
20 Portionen

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

Zutaten

Biscoff-Boden

500 g Biscoff® Crumbs
250 g Butter

Die Füllung

350 g weiße Schokolade
150 g Doppelrahm-Frischkäse
500 g Mascarpone

Dekoration

Biscoff® Crumbs
Biscoff® Creme

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® Creme leicht erwärmen, bis sie flüssig wird, und dann den abgekühlten Cheesecake mit Sprinkeln der Biscoff® Creme garnieren.

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