

Biscoff® Cheesecake mit weißer Schokolade

10 Schritten
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 Sprenkeln 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.