

La Perfetta Cheesecake Biscoff®

10 pasos
12 raciones

L’incontro tra cheesecake e Biscoff è un abbinamento semplicemente irresistibile.

Ingredients

Base al Biscoff:

250 g di biscotti Biscoff
85 g di burro

Per il ripieno:

300 g di formaggio cremoso ammorbidito
50 g di zucchero extrafino
220 g di crema spalmabile Biscoff
300 g di panna fresca

Assemblaggio e guarnizione:

270 g di crema spalmabile Biscoff
12 biscotti Biscoff

Preparación

1. Frullare finemente i biscotti Biscoff in un robot da cucina (oppure utilizzare la granella Biscoff già pronta). Aggiungere il burro fuso e lo zucchero e frullare a impulsi fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Trasferire il composto in una tortiera a cerniera foderata, pressarlo bene sul fondo in modo da formare una base compatta e riporre in frigorifero.
3. In una ciotola capiente, unire il formaggio cremoso ammorbidito allo zucchero extrafino e sbattere fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso.
4. Aggiungere la crema spalmabile Biscoff e sbattere fino a ottenere un composto omogeneo.
5. Aggiungere la panna doppia e continuare a montare finché non si stabilizza e si addensa.
6. Con un cucchiaio grande, versare alcuni cucchiai di ripieno sulla base.
7. Ora prendete un cucchiaino e aggiungete delle cucchiaiate di crema spalmabile tra una parte e l’altra dell’impasto. Continuate così finché tutto l’impasto non sarà stato versato nello stampo e la superficie non sarà più o meno liscia.
8. Per creare un effetto marmorizzato nella cheesecake, inserisci uno spiedino e usalo per disegnare dei riccioli nell'impasto.
9. Lasciare riposare in frigorifero per tutta la notte o almeno per 8-10 ore.

10 Una volta che la cheesecake si è raffreddata e si è solidificata, tagliatela a quadratini e guarniteli con un biscotto Biscoff.