



La tarta de queso Biscoff® definitiva

10 pasos
12 raciones

Una tarta de queso suave y cremosa. El crujiente irresistible de Biscoff®. Una combinación perfecta en el paraíso de los postres.

Ingredientes

Base de galletas Biscoff

250 g de galletas Biscoff
85 g de mantequilla

El relleno

300 g de queso crema
ablandado
50 g de azúcar extrafino
300 g de nata para montar

Montaje y cobertura

270 g de crema para untar
Biscoff
12 galletas Biscoff

Preparación

- 1 Tritura bien las galletas Biscoff en un robot de cocina (o utiliza las migas de galletas Biscoff ya preparadas). Añade la mantequilla derretida y el azúcar, y bate a pulsos hasta que quede todo bien mezclado.
- 2 Vierte la mezcla en un molde desmontable forrado con papel de horno y presiona bien contra el fondo para formar una base gruesa; luego, mételo en la nevera.
- 3 En un bol grande, añade el queso crema ablandado junto con el azúcar extrafino y bate hasta que quede una mezcla suave y esponjosa.
- 4 Añade la crema para untar Biscoff y bate hasta que se mezcle bien.
- 5 Añade la nata doble y sigue batiendo hasta que se estabilice y espese.
- 6 Vierte varias cucharadas del relleno sobre la base con una cuchara grande.
- 7 A continuación, utiliza una cuchara pequeña para añadir cucharadas de crema Biscoff entre el relleno. Sigue haciéndolo hasta que todo el relleno esté en el molde y la superficie quede más o menos lisa.
- 8 Crea un efecto marmolado en la tarta de queso introduciendo un palillo y haciendo remolinos en la masa con él.
- 9 Déjala en la nevera toda la noche o, como mínimo, entre 8 y 10 horas.
- 10 Una vez que la tarta de queso se haya enfriado y esté firme, córtala en cuadraditos y decóralos con una galleta Biscoff.