

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.

Ingredients

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.