

Tarta de manzana y crema sin hornear con Biscoff®

8 pasos
8 raciones

¡Prepárate para el otoño! Estar tarta de manzana y Biscoff sin hornear te aportará el confort que necesitas ahora que los días se van acortando.

Ingredients

375 g de galletas Biscoff trituradas (o migas de galletas Biscoff)
135 g de mantequilla, derretida
280 g de queso crema
200 g de nata (baja en grasa)
70 g de crema para untar Biscoff + 100 g de crema Biscoff
450 g de manzanas peladas, cortadas en cubitos
30 g de mantequilla

Para servir:

Galletas Biscoff, trituradas
Crema para untar Biscoff

Preparación

1. Precalienta el horno a 160 °C. Mezcla las galletas Biscoff trituradas con la mantequilla y remueve bien hasta que quede todo bien integrado. Vierte la mezcla en un molde redondo para tartas de 28 cm. Presiona con fuerza la base de galleta contra el fondo y los lados del molde con las manos.

2. Hornea durante 10-15 minutos hasta que adquiera un color dorado. Deja enfriar.

3. Mezcla el queso crema, la nata y 70 g de crema para untar Biscoff con una batidora de mano hasta obtener una textura cremosa.

4. Unta los 100 g de crema para untar Biscoff sobre la base de galletas horneada. Añade el relleno de queso crema por encima y mete esta base de tarta en la nevera durante 3 horas o hasta que cuaje bien.

5. Pela las manzanas y córtalas en cubitos.

6. Calienta una sartén con la mantequilla y rehoga las manzanas hasta que estén doradas y blandas.

7. Saca la base de la tarta de la nevera y añade las manzanas por encima.

8. Sirve con galletas Biscoff trituradas adicionales y crema para untar Biscoff derretida por encima.