

Tarta de queso de Halloween con telaraña de Biscoff®

8 pasos
8 raciones

Una tarta de queso temática de Halloween con Biscoff: ¡aterradora, pero deliciosa!

Ingredients

Base de Biscoff

250 g de galletas Biscoff
85 g de mantequilla, derretida

Relleno:

300 g de queso crema (ablandado)
50 g de azúcar fino
300 g de nata (baja en grasa)
220 g de crema Biscoff

Montaje y cobertura:

80 g de crema Biscoff

Preparación

1. Tritura las galletas Biscoff con una batidora. Añade la mantequilla derretida y mezcla hasta que esté todo bien integrado.
2. Pasa la mezcla a un molde desmontable forrado (de 23 cm) y presiónala en la base para formar una capa compacta. Refrigera.
3. En un bol grande, añade el queso crema ablandado junto con el azúcar fino y bate hasta obtener una mezcla suave y esponjosa.
4. En otro bol, monta la nata hasta que forme picos.
5. Incorpora la nata montada a la mezcla de queso crema con movimientos suaves usando una espátula.
6. Añade la crema Biscoff sobre la base de galleta y alísala con el dorso de una cuchara. Vierte la mezcla de tarta de queso encima y utiliza una espátula para nivelarla si es necesario.
7. Refrigera durante toda la noche o al menos 8–10 horas.
8. Cuando la tarta esté firme y fría, derrite la crema Biscoff y colócala en una manga pastelera. Dibuja círculos finos sobre la superficie de la tarta y, con un palillo, arrastra líneas desde el centro hacia los bordes para crear una telaraña (ver imagen). Refrigera hasta el momento de servir.