

Tarta de queso al horno con Biscoff®

21 pasos
12 raciones

Una versión con Biscoff®? de un clásico que a todos nos encanta. Una tarta de queso intensa y cremosa con ese característico toque crujiente y caramelizado que a todo el mundo le encanta.

Ingredients

Base de Biscoff:

325 g de galletas Biscoff trituradas
140 g de mantequilla sin sal (derretida)

Tarta de queso

900 g de queso crema (a temperatura ambiente)
150 g de azúcar blanco granulado
15 g de maicena
240 g de crema para untar Biscoff
80 g de crema agria (a temperatura ambiente)
3 huevos (a temperatura ambiente)
3 yemas de huevo (a temperatura ambiente)

Decoración:

200 g de crema para untar o cobertura de Biscoff
Galletas Biscoff para decorar (desmenuzadas en trozos grandes)

Preparación

1 Empieza preparando la base: precalienta el horno a 175 °C.

2 Forra el fondo del molde desmontable con papel de horno y unta los lados con mantequilla para evitar que se pegue.

3 Envuelve el exterior con papel de aluminio. Asegúrate de que el papel de aluminio suba unos 3-5 cm por los lados del molde, para que no entre agua durante el horneado. Si es necesario, envuelve varias capas (unas 5) para evitar que entre agua.

4 Mezcla las migas de galletas Lotus Biscoff®? trituradas con la mantequilla derretida hasta que quede todo bien integrado.

5 Vierte la mezcla en el molde desmontable y presiona bien contra el fondo para formar una base gruesa. Alísala con una cuchara o con el fondo de un vaso.

6 Hornea la base durante 10 minutos y, a continuación, déjala enfriar por completo.

7 Empieza a preparar la tarta de queso: precalienta el horno a 175 °C.

8 En una batidora de pie, mezcla el queso crema ablandado, la maicena y el azúcar granulado durante dos minutos hasta que quede una masa homogénea.

9 Añade la crema para untar Biscoff®? y la nata agria a la mezcla de queso crema. Bate durante 1 minuto. Vuelve a raspar los lados y el fondo del bol para asegurarte de que todo quede bien mezclado.

10 Mientras tanto, pon una olla con agua a hervir en el fogón para el baño María. Deberás tener suficiente agua para que suba unos 3 cm por los lados del molde desmontable.

11 Añade las claras y las yemas de huevo una a una a la masa de la tarta de queso, asegurándote de que cada una quede bien incorporada antes de añadir la siguiente.

12 En cuanto la última esté bien incorporada, apaga la batidora. No bates la masa en exceso.

13 Vierte la masa en el molde desmontable preparado con la base.

14 Coloca la tarta de queso en una bandeja grande para horno dentro del horno. Vierte lentamente el agua hirviendo en la bandeja, rodeando el molde desmontable de la tarta de queso, con cuidado de que no salpique agua sobre la tarta.

15 Hornea a 175 °C (350 °F) durante 1 hora, hasta que la tarta esté dorada y se mueva ligeramente por el centro. Apaga el horno y abre un poco la puerta con un utensilio.

16 Deja que la tarta de queso se mantenga en el horno durante 1 hora más con la puerta entreabierta. La tarta de queso seguirá horneándose mientras se enfría. A continuación, saca la tarta del horno, déjala enfriar completamente sobre la encimera y, después, métela en la nevera hasta que esté fría, al menos 8 horas.

17 Una vez que la tarta de queso se haya enfriado, desmóldala con cuidado del molde desmontable y colócala en un plato para servir.

18 Para decorar la tarta: empieza derritiendo la crema para untar Biscoff o la cobertura (puedes usar cualquiera de las dos) en el microondas durante 20 segundos a potencia media o al baño María.

Derrite la crema para untar Biscoff®? o la cobertura (puedes usar cualquiera de las dos) en el microondas durante 20 segundos a potencia media o al baño María.

19 Vierte la crema Biscoff®? derretida sobre la tarta de queso y alísala.

20 Vuelve a meter la tarta de queso en la nevera durante unos 20 minutos, o hasta que la crema Biscoff®? se haya cuajado.

21 Una vez que la crema Biscoff®? se haya cuajado, saca la tarta de queso de la nevera y decora los bordes con las galletas Lotus Biscoff® ? desmenuzadas en trozos grandes.