

Cheesecake Biscoff® sans cuisson

10 étapes
12 portions

Un cheesecake onctueux et crémeux. Le croquant irrésistible du Biscoff®. Une alliance parfaite pour un dessert gourmand.

Ingrédients

Croûte au Biscoff®

250 g de biscuits Biscoff®
85 g de beurre

Garniture

300 g de fromage frais ramolli
50 g de sucre en poudre fin
300 g de crème liquide entière

Montage et garniture

270 g de pâte à tartiner Biscoff®
12 biscuits Biscoff®

Préparation

1. Réduisez finement les biscuits Biscoff® en miettes à l'aide d'un robot mixeur (ou utilisez des miettes de biscuits Biscoff® prêtes à l'emploi). Ajoutez le beurre fondu et le sucre, puis mixez brièvement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

2. Versez la préparation dans un moule à charnière chemisé, puis tassez-la bien au fond pour former une croûte épaisse. Placez ensuite au réfrigérateur.

3. Dans un grand saladier, mélangez le fromage frais ramolli avec le sucre en poudre fin, puis fouettez jusqu'à obtenir une texture lisse et aérienne.

4. Dans un autre saladier, fouettez la crème liquide entière (40 % de matière grasse) jusqu'à ce qu'elle forme des pics. Ne la fouettez pas trop, sinon il sera plus difficile de réaliser les tourbillons à la fin.

5. Ajoutez la crème fouettée au mélange de fromage frais, puis incorporez-la délicatement à l'aide d'une spatule. La préparation doit être suffisamment ferme pour se tenir, mais rester assez souple afin de pouvoir réaliser facilement les tourbillons.

6. Déposez quelques cuillerées de garniture sur la croûte à l'aide d'une grande cuillère.

7. À l'aide d'une petite cuillère, déposez quelques touches de pâte à tartiner Biscoff® entre les cuillerées de préparation. Répétez l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la préparation, puis lissez légèrement le dessus.

8. Réalisez un effet marbré en plongeant une pique dans le cheesecake et en dessinant des tourbillons dans la préparation.

9 Laissez reposer au réfrigérateur toute une nuit, ou au minimum pendant 8 à 10 heures.

10 Une fois le cheesecake bien refroidi et ferme, découpez-le en petits carrés et décorez chacun d’eux avec un biscuit Biscoff®.