

Gâteau au fromage d'Halloween avec toile d'araignée Biscoff®

8 étapes
8 portions

Un cheesecake sur le thème d'Halloween avec Biscoff®: effrayant mais savoureux!

Ingrédients

Croûte de Biscoff®

250 g de biscuits Biscoff®
85 g de beurre, fondu

Le plombage

300 g de fromage à la crème (ramolli)
50 g de sucre superfin
300 g de crème (plus grasse)
pâte à tartiner Biscoff de 220 g

Assemblage et garniture

pâte à tartiner Biscoff 80 g

Préparation

1. Écrasez les biscuits Biscoff® avec un batteur à aliments. Ajoutez le beurre fondu et les pulses jusqu'à ce que ce soit bien combiné.

2. Transférez dans un moule à ressort doublé (23 cm) et poussez-le au fond pour créer une croûte épaisse, puis réfrigérez-le.

3. Dans un grand saladier, ajoutez le fromage à la crème ramolli avec le sucre très fin et battez jusqu'à ce qu'il soit lisse et moelleux.

4. Dans un autre bol, fouetter la crème jusqu'à ce que des pics se forment.

5. Ajoutez la crème fouettée au mélange de fromage à la crème et incorporez-la doucement avec une spatule.

6. Ajoutez la pâte à tartiner Biscoff® sur la base du biscuit. Lissez avec le dos de la cuillère. Ajoutez le mélange cheesecake sur le dessus et mettez-le au réfrigérateur.

7. Réfrigérez toute la nuit ou au moins pendant 8 à 10 heures.

8. Une fois que votre cheesecake est refroidi et ferme, faites fondre la pâte à biscuits et placez-la dans une poche à douille. Faites de fines cercles sur le gâteau. Utilisez une brochette et tirez des rayures jusqu'au bout du cheesecake pour créer une toile (voir photo). Mettez-la au réfrigérateur jusqu'à ce que vous ayez envie de le servir!