

Cheesecake Biscoff® au four

21 étapes
12 portions

Une touche Biscoff® sur un classique préféré. Cheesecake riche et crémeux avec ce croquant caramélisé caractéristique que tout le monde adore.

Ingrédients

Croûte de Biscoff®

325 g de miettes de biscuits Biscoff®
140 g de beurre non salé (fondu)

Gâteau au fromage

900 g de fromage à la crème (température ambiante)
150 g de sucre blanc granulé
15 g de fécule de maïs
240 g de pâte à tartiner Biscoff®
80 g de crème sure (température ambiante)
3 œufs (température ambiante)
3 jaunes d'œufs (température ambiante)

Décoration

200 g de pâte à tartiner ou de coulis Biscoff®
Biscuits Biscoff® pour la décoration (grossièrement émiettés)

Préparation

1. Commencez par faire la pâte: préchauffez le four à 175°C.
2. Utilisez du papier à cuisson au fond du formateur à ressort et graissez les côtés avec du beurre pour éviter qu'ils ne collent.
3. Enveloppez l'extérieur avec du papier aluminium. Assurez-vous que le papier aluminium monte d'environ 3 à 5 cm sur les côtés du springform, pour éviter que l'eau ne pénètre pendant la cuisson. Si besoin, enroulez plusieurs couches (environ 5) pour empêcher l'eau de pénétrer.
4. Mélangez vos miettes de biscuits Biscoff® écrasées avec du beurre fondu et mélangez jusqu'à ce que ce soit bien combiné.
5. Placez le mélange dans le moule à ressort et poussez-le au fond pour créer une croûte épaisse. Uniformisez avec une cuillère ou le fond d'un verre.
6. Faites cuire la pâte pendant 10 minutes, puis laissez-la refroidir complètement.
7. Commencez à préparer le cheesecake: préchauffez le four à 175°C.
8. Au batteur sur pied, mélangez le fromage à la crème ramolli, la fécule de maïs et le sucre granulé ensemble pendant deux minutes jusqu'à ce que tout soit fluide.
9. Ajoutez la pâte à tartiner Biscoff® et la crème sure au mélange de fromage frais. Mélangez pendant 1 minute. Grattez à nouveau les côtés et le fond du bol pour que tout soit bien mélangé.

10 Pendant ce temps, mettez une casserole d'eau sur la cuisinière pour la faire bouillir pour le bain-marie. Vous voudrez assez d'eau pour remonter d'environ 3 cm sur les côtés du moule à ressort.

11 Ajoutez les blancs d'œufs et les jaunes un par un à la pâte à gâteau au fromage, en veillant à bien mélanger chaque œuf avant d'ajouter le suivant.

12 Dès que la dernière est complètement mélangée, éteignez le batteur. Ne mélangez pas trop la pâte.

13 Versez la pâte dans le moule à ressort préparé avec la croûte.

14 Placez le cheesecake dans un grand plat au four. Versez lentement l'eau bouillante dans le moule autour du moule à springform, en faisant attention à ne pas éclabousser l'eau sur le cheesecake.

15 Faites cuire à 175°C pendant 1 heure, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et ait un léger mouvement au centre. Éteignez le four et entrouvrez la porte du four avec un ustensile. Laissez le cheesecake rester au four encore 1 heure avec une petite ouverture. Le cheesecake continuera de cuire pendant qu'il refroidit. Ensuite, sortez le cheesecake du four, laissez-le refroidir complètement sur le plan de travail, puis réfrigérez-le jusqu'à ce qu'il refroidisse, au moins 8 heures.

16 Laissez le cheesecake rester au four encore 1 heure avec une petite ouverture. Le cheesecake continuera de cuire pendant qu'il refroidit. Ensuite, sortez le cheesecake du four, laissez-le refroidir complètement sur le plan de travail, puis réfrigérez-le jusqu'à ce qu'il refroidisse, au moins 8 heures.

17 Une fois le cheesecake refroidi, retirez-le soigneusement du moule à ressort et transférez-le sur une assiette de service.

18 Pour couronner le gâteau : commencez par faire fondre la tartinée ou la garniture de Biscoff (vous pouvez utiliser l'un ou l'autre) au micro-ondes pendant 20 secondes à feu moyen ou «au bain marie».

19 Faites fondre la tartinée ou la garniture Biscoff® (vous pouvez utiliser l'un ou l'autre) au micro-ondes pendant 20 secondes à feu moyen ou au bain-marie.

20 Remettez le cheesecake au réfrigérateur pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte à tartiner Biscoff® soit prête.

21 Une fois la pâte à tartiner Biscoff® prête, retirez le cheesecake du frigo et décorez les bords avec les biscuits Biscoff® grossièrement émiettés.