

Cheesecake di Halloween con Ragnatela al Biscoff®

8 passaggi
8 porzioni

Cheesecake di Halloween al Biscoff: spaventosamente golosa e irresistibile a ogni morso!

Ingredienti

Per la base Biscoff:

250 g di biscotti Biscoff
85 g di burro fuso

Per la farcitura:

300 g di formaggio spalmabile ammorbidito
50 g di zucchero semolato finissimo
300 g di panna a ridotto contenuto di grassi
220 g di crema spalmabile Biscoff

Per l'assemblaggio e la decorazione:

80 g di crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Tritare i biscotti Biscoff in un mixer fino a ottenere una consistenza fine e sabbiosa. Aggiungere il burro fuso e frullare brevemente fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Trasferire il composto in una tortiera a cerniera da 23 cm rivestita con carta forno e compattarlo sul fondo formando una base uniforme. Riporre in frigorifero.

3. In una ciotola capiente, lavorare il formaggio spalmabile ammorbidito con lo zucchero semolato finissimo fino a ottenere una consistenza liscia e soffice.

4. In un'altra ciotola, montare la panna fino a ottenere una consistenza ferma.

5. Incorporare delicatamente la panna montata al composto di formaggio spalmabile utilizzando una spatola.

6. Distribuire la crema spalmabile Biscoff sulla base di biscotti e livellarla con il dorso di un cucchiaio. Versare sopra il composto per cheesecake e livellare la superficie. Riporre in frigorifero.

7. Lasciare rassodare in frigorifero per tutta la notte oppure per almeno 8-10 ore.

8. Una volta che la cheesecake sarà ben fredda e compatta, sciogliere la crema spalmabile Biscoff e trasferirla in una sac à poche. Disegnare dei cerchi concentrici sulla superficie della cheesecake. Con uno stecchino, tracciare delle linee dal centro verso l'esterno per creare un effetto ragnatela. Riporre nuovamente in frigorifero fino al momento di servire.