

Biscoff® Cheesecake Zonder Oven

10 stappen
12 porties

Een zachte, romige cheesecake met een onweerstaanbare Biscoff crunch. Een dessert als een match made in heaven.

Ingredients

Biscoff bodem

250 g Biscoff koekjes
85 g boter

Vulling

300 g zachte roomkaas
50 g fijne kristalsuiker
300 ml ongeklopte slagroom

Samenstellen en topping

270 g Biscoff spread
12 Biscoff koekjes

Bereiding

1. Maal de Biscoff koekjes fijn in een keukenmachine (of gebruik kant-en-klare Biscoff koekjeskruimels). Voeg de gesmolten boter en suiker toe en mix tot alles goed gemengd is.

2. Doe het mengsel in een met bakpapier beklede springvorm en druk het stevig aan op de bodem om een dikke bodem te vormen. Zet de vorm in de koelkast.

3. Doe de zachte roomkaas samen met de fijne kristalsuiker in een grote mengkom en klop tot een glad en luchtig geheel. Voeg de Biscoff spread toe en klop totdat alles goed is gemengd.

4. Klop in een andere kom de slagroom tot er stevige pieken ontstaan. Klop de slagroom niet te lang, omdat deze dan moeilijker door de vulling te mengen is.

5. Voeg de opgeklopte slagroom toe aan het roomkaasmengsel en spatel deze er voorzichtig doorheen. Het mengsel moet stevig zijn, maar niet te stijf, zodat je er gemakkelijk mooie swirls mee kunt maken.

6. Verdeel met een grote lepel enkele flinke porties van de vulling over de bodem.

7. Gebruik vervolgens een kleine lepel om Biscoff spread tussen de verschillende lagen van de vulling te verdelen. Ga hiermee door totdat alle vulling in de vorm zit en de bovenkant ongeveer glad is.

8. Maak een gemarmerd patroon in de cheesecake door met een satéprikker swirls in de vulling te maken.

9. Zet de cheesecake een nacht in de koelkast of minimaal 8–10 uur.

10 Zodra de cheesecake is afgekoeld en stevig is geworden, snijd je hem in kleine vierkantjes en leg je op elk stukje een Biscoff koekje.