

Halloween Spinnenweb Cheesecake met Biscoff®

8 stappen
8 porties

Durf jij een hap te nemen? Onder dit griezelige spinnenweb schuilt een heerlijk romige Biscoff cheesecake die angstaanjagend lekker is.

Ingredients

Biscoff bodem

250g Biscoff koekjes
85 g boter (gesmolten)

Vulling

300 g roomkaas (op kamertemperatuur)
50 g fijne kristalsuiker
300 ml ongeklopte slagroom (minimaal 30% vet)
220 g Biscoff spread

Afwerking en decoratie

80 g Biscoff spread

Bereiding

1. Verkruimel de Biscoff koekjes fijn in een keukenmachine. Voeg de gesmolten boter toe en meng tot een samenhangend mengsel.
2. Bekleed een springvorm (23 cm) met bakpapier en druk het koekjesmengsel stevig op de bodem. Zet in de koelkast.
3. Doe de roomkaas in een grote kom, voeg de fijne kristalsuiker toe en klop tot een glad en luchtig mengsel.
4. Klop de slagroom in een aparte kom tot er stevige pieken ontstaan.
5. Voeg de opgeklopte slagroom toe aan het roomkaasmengsel en spatel deze er voorzichtig doorheen.
6. Verdeel de cheesecakevulling over de koekjesbodem en strijk de bovenkant glad. Zet de cheesecake in de koelkast.
7. Laat de cheesecake minimaal 8 tot 10 uur, of een hele nacht, opstijven in de koelkast.
8. Zodra de cheesecake stevig is, verwarm je de Biscoff spread totdat deze iets dunner en makkelijker te verwerken is. Doe de spread in een spuitzak en spuit dunne cirkels op de cheesecake. Gebruik een satéprikker en trek lijnen vanuit het midden naar de buitenkant om een spinnenweb te creëren (zie foto). Zet de cheesecake terug in de koelkast tot het moment van serveren.