

Biscoff® Cheesecake Uit De Oven

21 stappen
12 porties

Iedereen is dol op cheesecake, maar met die kenmerkende gekaramelliseerde crunch van Biscoff verras je nóg meer mensen!

Ingredients

Biscoff bodem

325 g Biscoff koekkruimels
140 g ongezouten boter (gesmolten)

Cheesecake

900 g roomkaas (op kamertemperatuur)
150 g kristalsuiker
15 g maïzena
240 g Biscoff spread
80 g zure room (op kamertemperatuur)
3 eieren (op kamertemperatuur)
3 eidooiers (op kamertemperatuur)

Decoratie

200 g Biscoff spread of topping
Biscoff koekjes voor decoratie (grof verkruimeld)

Bereiding

1. Begin met het maken van de bodem. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de zijkanten in met boter om te voorkomen dat de cheesecake blijft plakken.
3. Wikkel de buitenkant van de springvorm in aluminiumfolie. Zorg ervoor dat de folie ongeveer 3–5 cm langs de zijkanten van de springvorm omhoog komt, zodat er tijdens het bakken geen water in kan komen. Gebruik indien nodig meerdere lagen aluminiumfolie (ongeveer 5) om te voorkomen dat er water binnendringt.
4. Meng de Biscoff kruimels met de gesmolten boter.
5. Doe het mengsel in de springvorm en druk het stevig aan tot een dikke bodem. Gebruik hiervoor eventueel een lepel of de onderkant van een glas.
6. Bak de bodem 10 minuten en laat deze vervolgens volledig afkoelen.
7. Begin ondertussen met het maken van de cheesecake.
8. Meng de roomkaas, maïzena en kristalsuiker met een keukenmixer gedurende twee minuten, tot alles glad is.
9. Voeg de Biscoff spread en zure room toe aan het roomkaasmengsel. Mix gedurende 1 minuut. Schraap de zijkanten en bodem van de kom opnieuw schoon om ervoor te zorgen dat alles goed gemengd is.

10 Zet ondertussen een pan met water op het fornuis en breng het water aan de kook. Zorg ervoor dat er voldoende water is om ongeveer 3 cm langs de zijkanten van de springvorm te komen.

11 Voeg de eieren en eidooiers één voor één toe aan het cheesecakebeslag en zorg ervoor dat elk ei volledig is opgenomen voordat je het volgende toevoegt.

12 Zodra het laatste ei is gemengd, zet je de mixer uit. Mix het beslag niet te lang.

13 Giet het beslag in de voorbereide springvorm met de bodem.

14 Plaats de cheesecake in een grote braadslede in de oven. Giet het kokende water voorzichtig in de braadslede rondom de springvorm (ongeveer 3 cm hoog). Zorg ervoor dat er geen water op de cheesecake spat.

15 Bak de cheesecake 1 uur op 175 °C, totdat de bovenkant goudbruin is en het midden nog een beetje wiebelt. Zet de oven uit en houd de ovendeur met een keukengerei op een kier.

16 Laat de cheesecake 1 uur in de oven staan met de ovendeur op een kleine kier. De cheesecake gaart verder terwijl deze afkoelt. Haal de cheesecake daarna uit de oven, laat volledig afkoelen op het aanrecht en zet vervolgens minimaal 8 uur in de koelkast.

17 Zodra de cheesecake is afgekoeld, haal je hem voorzichtig uit de springvorm en leg je hem op een serveerschaal.

18 Begin voor de topping met het smelten van de Biscoff® spread of topping. Je kunt hiervoor een van beide gebruiken. Verwarm 20 seconden in de magnetron op middelhoog vermogen of au bain-marie.

19 Giet de gesmolten Biscoff spread over de cheesecake en strijk deze glad.

20 Zet de cheesecake nog ongeveer 20 minuten in de koelkast of totdat de Biscoff spread is opgesteven.

21 Zodra de Biscoff spread is opgesteven, haal je de cheesecake uit de koelkast. Versier de randen met de grof verkruimelde Biscoff koekjes.