

Nepečený Biscoff cheesecake

10 steps
12 porcií

Jemný, krémový cheesecake. Neodolate?ná chrumkavos? Biscoff. Spojenie ako z dezertového neba

Ingredients

Korpus Biscoff:

250 g sušienok Biscoff
85 g masla

Náplň:

300 g zmäknutého krémového syra
50 g práškového cukru
220 g nátierky Biscoff + 300 g smotany na š?ahanie (33%)

Zloženie a topping:

270 g nátierky Biscoff
12 sušienok Biscoff

Preparation

1. 1. Rozome?te sušienky Biscoff najemno v kuchynskom robote (alebo použite hotové rozdrvené sušienky Lotus Biscoff). Pridajte roztopené maslo a cukor a krátko premixujte, kým sa zmes nespojí.

2. 2. Preneste do vyloženej tortovej formy a pritla?te ku dnu tak, aby vznikol hrubý korpus, a dajte do chladni?ky.

3. 3. Vo ve?kej mise vyš?ahajte zmäknutý krémový syr s práškovým cukrom, kým nie je zmes hladká a nadýchaná.

4. 4. Pridajte nátierku Biscoff a š?ahajte, kým sa zmes nespojí.

5. 5. Pridajte smotanu na š?ahanie (33%) a pokra?ujte v š?ahaní, kým zmes nespevnie a nezhustne.

6. 6. Ve?kou lyžicou preneste nieko?ko kôpok náplne na korpus.

7. 7. Teraz malou lyži?kou pridávajte medzi nápl? kôpky nátierky. Pokra?ujte, kým neprenesiete všetku nápl? do formy a povrch nebude +/- rovný.

8. 8. Vytvorte v cheesecaku mramorový vzor tak, že do? zapichnete špaj ?u a urobíte ?ou v náplni špirály.

9. 9. Nechajte v chladni?ke cez noc, alebo aspo? 8-10 hodín.

10. 10. Ke? je cheesecake vychladený a pevný, nakrájajte ho na malé štvor?eky a každý ozdobte sušienkou Biscoff.