



Nepečený Biscoff cheesecake

10 steps

12 porcií

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

Zloženie

Korpus Biscoff:

250 g sušienok Biscoff
85 g masla

Náplň:

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

Zloženie a topping:

270 g nátierky Biscoff
12 sušienok Biscoff

Preparation

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. Preneste do vyloženej tortovej formy a pritla?te ku dnu tak, aby vznikol hrubý korpus, a dajte do chladni?ky.
3. Vo ve?kej mise vyš?ahajte zmäknutý krémový syr s práškovým cukrom, kým nie je zmes hladká a nadýchaná.
4. Pridajte nátierku Biscoff a š?ahajte, kým sa zmes nespojí.
5. Pridajte smotanu na š?ahanie (33%) a pokračujte v š?ahaní, kým zmes nespevnie a nezhustne.
6. Ve?kou lyžicou preneste nieko?ko kôpok náplne na korpus.
7. Teraz malou lyži?kou pridávajte medzi nápl? kôpky nátierky. Pokračujte, kým neprenesiete všetku nápl? do formy a povrch nebude +/- rovný.
8. Vytvorte v cheesecaku mramorový vzor tak, že do? zapichnete špaj?u a urobíte ?ou v náplni špirály.
9. Nechajte v chladni?ke cez noc, alebo aspo? 8-10 hodín.
10. Ke? je cheesecake vychladený a pevný, nakrájajte ho na malé štvor?eky a každý ozdobte sušienkou Biscoff.