



Pečený Biscoff cheesecake

21 steps

12 porcií

Klasika v podaní Biscoff. Bohatý, krémový cheesecake s typickou karamelizovanou chrumkavosťou, ktorú milujú všetci.

Zloženie

Preparation

Korpus Biscoff:

325 g rozdrvených sušienok
Lotus Biscoff
140 g masla (roztopeného)

Cheesecake:

900 g krémového syra (izbovej teploty)
150 g kryštálového cukru
15 g kukuričného škrobu
240 g nátierky Biscoff
80 g kyslej smotany (izbovej teploty)
3 vajcia (izbovej teploty)
3 žĺtky (izbovej teploty)

Na ozdobu:

200 g nátierky Biscoff alebo toppingu
sušienky Biscoff na ozdobu (nahrubo rozdrvené)

1. Začnite prípravou korpusu: Predhrejte rúru na 175°C.
2. Dno tortovej formy vyložte papierom na pečenie a boky vymastite maslom, aby sa nič neprichytilo.
3. Vonkajšiu stranu formy obaďte alobalom. Dbajte na to, aby alobal siahal asi 3-5 cm vysoko po stranách formy, aby sa dovnútra počas pečenia nedostala voda. V prípade potreby použite viac vrstiev (cca 5), aby voda nemohla preniknúť dovnútra.
4. Zmiešajte rozdrvené sušienky Lotus Biscoff s roztopeným maslom a miešajte, kým sa zmes nespojí.
5. Zmes vložte do tortovej formy a pritlačte ju ku dnu tak, aby vznikol hrubý korpus. Uhlajte ho lyžicou alebo dnom pohára.
6. Korpus pečte 10 minút a potom ho nechajte úplne vychladnúť.
7. Začnite s prípravou cheesecaku: predhrejte rúru na 175°C
8. V kuchynskom robote miešajte zmäknutý krémový syr, kukuričný škrob a kryštálový cukor po dobu dvoch minút, kým nie je zmes hladká.
9. Do syrovej zmesi pridajte nátierku Biscoff a kyslú smotanu. Miešajte 1 minútu. Znovu zoškrabte steny a dno misy, aby sa všetko dokonale premiešalo.
10. Medzitým dajte na sporák variť hrniec s vodou na vodný kúpeľ. Vody bude potrebné toľko, aby siahala asi 3 cm vysoko po stranách tortovej formy.

- 11** 11. Do cheesecakového cesta pridávajte bielky a žĺtky po jednom a dbajte na to, aby sa každý úplne zapracoval, skôr než pridáte ďalší.
- 12** 12. Hneď ako je posledný úplne zapracovaný, vypnite robot. Cesto nešťahajte príliš dlho.
- 13** 13. Nalejte cesto do pripravenej tortovej formy s korpusom.
- 14** 14. Vložte cheesecake vo veľkom pekáči do rúry. Do pekáča okolo tortovej formy s cheesecakom pomaly nalejte vriacu vodu a dávajte pozor, aby ste vodou nepostriekali cheesecake.
- 15** 15. Pečte pri 175°C (350°F) po dobu 1 hodiny, kým nie je koláč zlatohnedý a v strede sa mierne chveje. Vypnite rúru a dvierka nechajte pomocou kuchynského náčinia pootvorené. Nechajte cheesecake v rúre s malým otvorom ešte 1 hodinu. Cheesecake sa bude počas chladnutia ďalej dopekať. Potom cheesecake vyberte z rúry, nechajte na linke úplne vychladnúť a následne dajte do chladničky vychladieť, minimálne na 8 hodín.
- 16** 16. Keď je cheesecake vychladený, opatrne ho vyberte z tortovej formy a preneste na servírovací tanier.
- 17** 17. Na dokončenie torty: zažhnite roztopením nátierky Biscoff alebo toppingu (môžete použiť ktorýkoľvek z nich) v mikrovlnnej rúre po dobu 20 sekúnd na stredný výkon, alebo vo vodnom kúpeli.
- 18** 18. Roztopte nátierku Biscoff alebo topping (môžete použiť ktorýkoľvek z nich) v mikrovlnnej rúre po dobu 20 sekúnd na stredný výkon, alebo vo vodnom kúpeli.
- 19** 19. Roztopenú nátierku Biscoff nalejte na cheesecake a uhlajte.
- 20** 20. Vráťte cheesecake do chladničky asi na 20 minút, alebo kým nátierka Biscoff nestuhne.
- 21** 21. Keď je nátierka Biscoff stuhnutá, vyberte cheesecake z chladničky a okraje ozdobte nahrubo rozdrvenými sušienkami Biscoff.