

Pečený Biscoff cheesecake

21 steps
12 porcií

Klasika v podaní Biscoff. Bohatý, krémový cheesecake s typickou karamelizovanou chrumkavos?ou, ktorú milujú všetci.

Ingredients

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 kukuri?ného škrobu
240 g nátierky Biscoff
80 g kyslej smotany (izbovej teploty)
3 vajcia (izbovej teploty)
3 ž?tky (izbovej teploty)

Na ozdobu:

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

Preparation

1. 1. Za?nite prípravou korpusu: Predhrejte rúru na 175°C.

2. 2. Dno tortovej formy vyložte papierom na pe?enie a boky vymastite maslom, aby sa ni? neprichytilo.

3. 3. Vonkajšiu stranu formy oba?te alobalom. Dbajte na to, aby alobal siahal asi 3-5 cm vysoko po stranách formy, aby sa dovnútra po?as pe ?enia nedostala voda. V prípade potreby použite viac vrstiev (cca 5), aby voda nemohla preniknú? dovnútra.

4. 4. Zmiešajte rozdrvené sušienky Lotus Biscoff s roztopeným maslom a miešajte, kým sa zmes nespojí.

5. 5. Zmes vložte do tortovej formy a pritla?te ku dnu tak, aby vznikol hrubý korpus. Uhla?te ho lyžicou alebo dnom pohára.

6. 6. Korpus pe?te 10 minút a potom ho nechajte úplne vychladnú?.

7. 7. Za?nite s prípravou cheesecaku: predhrejte rúru na 175°C

8. 8. V kuchynskom robote miešajte zmäknutý krémový syr, kukuri?ný škrob a kryštálový cukor po dobu dvoch minút, kým nie je zmes hladká.

9. 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. 10. Medzitým dajte na sporák vari? hrniec s vodou na vodný kúpe?. Vody bude potrebné to?ko, aby siahala asi 3 cm vysoko po stranách tortovej formy.

11 11. Do cheesecakového cesta pridávajte bielky a ž?tky po jednom a dbajte na to, aby sa každý úplne zapracoval, skôr než pridáte ?alší.

12 12. Hne? ako je posledný úplne zapracovaný, vypnite robot. Cesto neš ?ahajte príliš dlho.

13 13. Nalejte cesto do pripravenej tortovej formy s korpusom.

14 14. Vložte cheesecake vo ve?kom peká?i do rúry. Do peká?a okolo tortovej formy s cheesecakom pomaly nalejte vriacu vodu a dávajte pozor, aby ste vodou nepostriekali cheesecake.

15 15. Pe?te pri 175°C (350°F) po dobu 1 hodiny, kým nie je kolá? zlatohnedý a v strede sa mierne chveje. Vypnite rúru a dvierka nechajte pomocou kuchynského ná?inia pootvorené. Nechajte cheesecake v rúre s malým otvorom ešte 1 hodinu. Cheesecake sa bude po?as chladnutia ?alej dopeka?. Potom cheesecake vyberte z rúry, nechajte na linke úplne vychladnú? a následne dajte do chladni? ky vychladi?, minimálne na 8 hodín.

16 16. Ke? je cheesecake vychladený, opatrne ho vyberte z tortovej formy a preneste na servírovací tanier.

17 17. Na dokon?enie torty: za?nite roztopením nátierky Biscoff alebo toppingu (môžete použi? ktorýko?vek z nich) v mikrovlnnej rúre po dobu 20 sekúnd na stredný výkon, alebo vo vodnom kúpeli.

18 18. Roztopte nátierku Biscoff alebo topping (môžete použi? ktorýko? vek 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 uhla?te.

20 20. Vrá?te cheesecake do chladni?ky asi na 20 minút, alebo kým nátierka Biscoff nestuhne.

21 21. Ke? je nátierka Biscoff stuhnutá, vyberte cheesecake z chladni?ky a okraje ozdobte nahrubo rozdrvenými sušienkami Biscoff.