



Den ultimata Biscoff®-Cheesecaken

10 steps
12 servings

Len och krämig cheesecake och oemotståndlig sprödhets från Biscoff-kakor. En himmelsk kombination.

Ingredients

Biscoff-botten

250 g krossade Biscoff-kakor (32 st)
85 g smör

Fyllningen

300 g färskost
50 g florsocker
220g Biscoff kakkräm & 3 dl vispgrädde

Montering och topping

270 g Biscoff kakkräm
12 Biscoff-kakor

Preparation

- 1 Mixa Biscoff-kakorna fint i en matberedare. Tillsätt det smälta smöret och sockret och mixa tills allt har blandats väl.
- 2 Fördela blandningen i en form klädd med bakplåtspapper och tryck ut den till en tjock botten. Ställ i kylskåpet.
- 3 Vispa färskosten och florsockret i en stor bunke tills blandningen är slät och luftig.
- 4 Tillsätt Biscoff kakkräm och vispa tills allt har blandats väl.
- 5 Tillsätt vispgrädden och fortsätt vispa tills den tjocknar och får en stabil konsistens.
- 6 Fördela några klickar av fyllningen över kakbotten med en stor sked.
- 7 Klicka sedan ut Biscoff kakkräm mellan fyllningen med en liten sked. Fortsätt att varva fyllning och kakkräm tills allt har fördelats i formen och ytan är någorlunda jämn.
- 8 Skapa ett marmorerat mönster i cheesecaken genom att dra en grillpinne eller annat spetsigt genom fyllningen i mjuka virvlande rörelser.
- 9 Ställ i kylskåp över natten eller i minst 8-10 timmar.
- 10 När cheesecaken har stelnat och fått en fast konsistens, skär den i små rutor och toppa varje bit med en Biscoff-kaka.