

Den ultimata Biscoff®-Cheesecaken

10 steps
12 servings

Len och krämig cheesecake och oemotståndlig sprödhet 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
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. Vispa vispgrädden tills den tjocknar och får en stabil konsistens.
5. Blanda vispgrädden med färskostblandningen försiktigt med en spatel. Blandningen ska vara stadig, men inte helt fast, för att lätt kunna skapa dekorativa virvlar.
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.