

Halloween Biscoff®-cheesecake

8 steps
8 servings

Vågar du smaka? Under det kusliga spindelnätet döljer sig en ljuvligt len Biscoff-cheesecake som är skrämmande god.

Ingredients

Biscoff tårtbotten

250g Biscoff kakor
85g smör (smält)

Fyllning

300g färskost (rumstempererad)
50g strösocker
300g grädde (lägre fetthalt)
220g Biscoff kakkräm

Dekoration/Topping

80g Biscoff kakkräm

Preparation

1. Krossa Biscoff-kakorna med hjälp av en matberedare. Tillsätt det smälta smöret och mixa tills allt är blandat.
2. Häll över i en smord eller klädd (med smör-eller bakplåtspapper) form (23 cm) och tryck till botten så att det blir en tjock skorpa och ställ i kylskåpet.
3. Tillsätt den mjuka färskosten och sockret i en stor skål och vispa till en jämn och fluffig massa.
4. I en annan skål vispar du grädden tills det bildas som "styva toppar" när du drar upp vispen.
5. Tillsätt den vispade grädden till färskostblandningen och vänd försiktigt ner den med en spatel.
6. Lägg Biscoff Spread ovanpå kexbottnen. Jämna till med baksidan av skeden. Lägg cheesecakeblandningen ovanpå och ställ in i kylskåpet.
7. Ställ in i kylen över natten eller åtminstone i 8-10 timmar.
8. När din cheesecake har stelnat, smält Biscoff Spread och lägg i en spritspåse. Spritsa tunna cirklar på toppen av cheesecaken. Använd ett grillspett eller en tandpetare för att dra ränder till slutet av cheesecaken för att skapa ett nät (se bild). Ställ in i kylen tills du vill servera den!