Ugnsbakad Biscoff® Cheesecake

21 steps
12 servings

En klassisk favorit med smak av Biscoff. Krämig cheesecake med Biscoffs karaktäristiska, karamelliserade smak och härligt krispiga kaksmulor.

Ingredients

Biscoff botten

325 g krossade Biscoff-kakor
140 g osaltat smör (smält)

Cheesecake

900 g färskost (rumstempererad)
150 g strösocker
15 g majsstärkelse
240 g Biscoff Spread
80 g gräddfil (rumstempererad)
3 ägg (rumstempererade)
3 äggulor (rumstempererade)

Garnering

200 g Biscoff kakkräm
Biscoff-kakor (grovt krossade) för garnering

Preparation

1 Börja med att göra botten: Värm ugnen till 175°C.

2 Använd bakplåtspapper i botten av formen och smörj sidorna med smör för att förhindra att kakan fastnar.

3 Linda in utsidan med aluminiumfolie. Se till att aluminiumfolien går upp ca 3-5 cm på sidorna av formen, så att inget vatten tränger in under gräddningen. Om det behövs, linda in flera lager för att förhindra att vatten tränger in.

4 Blanda krossade Biscoff-kakor med smält smör tills allt är välblandat.

5 Lägg blandningen i formen och tryck till botten så att du får en tjock skorpa. Jämna ut den med en sked eller med botten av ett glas.

6 Grädda botten i 10 minuter och låt den sedan svalna helt.

7 Börja förbered cheesecaken: Behåll temperaturen i ugnen till 175°C.

8 Blanda färskosten, majsstärkelsen och strösockret i en mixer tillsammans, i två minuter tills bladningen är slät.

9 Tillsätt Biscoff kakkräm och gräddfil till färskostblandningen. Blanda i 1 minut. Skrapa sidorna och botten av skålen igen för att säkerställa att allt är blandat.

10 Sätt under tiden en kastrull med vatten på spisen för att koka upp till vattenbadet. Du vill ha tillräckligt med vatten för att gå upp ca 3 cm på sidorna av formen.

11 Tillsätt äggen och äggulorna ett i taget i cheesecakesmeten och se till att varje ägg är helt blandat innan du tillsätter nästa.

12 Stäng av mixern så snart det sista ägget är helt inblandat. Undvik att överblanda smeten.

13 Häll smeten i den förberedda formen med botten.

14 Placera cheesecaken i en stor ugnsform i ugnen. Häll långsamt kokande vatten i ugnsformen runt cheesecakeformen, var försiktig så att det inte stänker vatten på cheesecaken.

15 Grädda i 175°C i 1 timme, tills kakan är gyllenbrun och har en liten ojämnhet i mitten. Stäng av ugnen och öppna ugnsluckan med ett redskap. Låt cheesecaken stå kvar i ugnen i ytterligare 1 timme med en liten öppning. Cheesecaken fortsätter att bakas medan den svalnar.

16 Ta sedan ut cheesecaken ur ugnen, låt den svalna helt på bänken och ställ sedan in den i kylen tills den är kall, minst 8 timmar.

17 När cheesecaken har svalnat tar du försiktigt ut den ur springformen och lägger över den på ett serveringsfat.

18 Kakans topping: börja med att smälta din Biscoff Spread i mikrovågsugnen i 20 sekunder på medelhög värme.

19 Häll din smälta Biscoff kakkräm ovanpå cheesecaken och jämna till.

20 Ställ tillbaka cheesecaken i kylen i ca 20 minuter eller tills Biscoff kakkrämen har stelnat.

21 När Biscoff kakkrämen har stelnat tar du ut cheesecaken ur kylen och dekorerar kanterna med krossade Biscoff-kakor.