

CHEESECAKE BISCOFF®



INGRÉDIENTS

Pour 12 portions

Fond en biscuit :

- 325 g de crumbs Biscoff®
- 140 g de beurre (fondu)

Cheesecake:

- 900 g de fromage frais (à température ambiante)
- 150 g de sucre
- 15 g de féculé de maïs
- 240 g de pâte à tartiner Biscoff®
- 80 g de crème acidulée (à température ambiante)
- 6 œufs (à température ambiante)

Décoration :

- 200 g de pâte à tartiner ou de topping Biscoff®
- Biscuits Biscoff® (grossièrement émiettés) pour la décoration

PRÉPARER EN 11 ÉTAPES

• 1

Préchauffer le four à 175 °C. Chemiser le fond d'un moule à charnière de papier sulfurisé et beurrer le bord pour qu'il ne colle pas.

• 2

Envelopper la face extérieure d'une feuille d'aluminium. Veiller à ce que la feuille d'aluminium dépasse de 3 à 5 cm sur le bord du moule pour éviter que l'eau ne pénètre dans le moule lors de la cuisson. Si nécessaire, enrayer le moule de plusieurs couches pour empêcher l'eau de s'infiltrer.

• 3

Mélanger les crumbs Biscoff avec le beurre fondu et les verser dans le moule à charnière. Bien presser sur le fond pour former une croûte. Répartir uniformément à l'aide d'une cuillère ou du fond d'un verre. Cuire le fond en biscuit au four pendant 10 minutes puis laisser complètement refroidir. Laisser le four allumé.

• 4

Mélanger le fromage frais, la fécule de maïs et le sucre pendant deux minutes à l'aide d'un mixeur manuel ou d'un blender jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer la pâte à tartiner Biscoff et la crème acidulée au mélange de fromage frais. Bien mélanger.

• 5

Entre-temps, porter à ébullition une casserole contenant suffisamment d'eau.

• 6

Ajouter successivement trois œufs entiers et trois jaunes d'œufs à la masse, en veillant à bien mélanger chaque œuf avant d'ajouter le suivant. Dès que le dernier œuf est complètement mélangé, arrêter le mixeur. Ne pas trop mélanger la pâte.

• 7

Verser la pâte sur le fond de biscuit dans le moule à charnière.

• 8

Placer le moule dans une grande cocotte dans le four préchauffé à 175 °C. Verser lentement l'eau bouillante dans la cocotte autour du moule en veillant à ne pas faire gicler d'eau sur le gâteau. L'eau doit monter à environ 3 cm autour du moule.

• 9

Cuire au four à 175 °C pendant 60 minutes, jusqu'à ce que le cheesecake soit doré et vacille encore légèrement au milieu. Éteindre le four et coincer une cuillère en bois dans la porte du four. Laisser encore le cheesecake au four pendant 60 minutes. Le cheesecake finit de cuire tandis que le four refroidit. Le sortir ensuite du four, laisser refroidir complètement, puis réserver au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.

• 10

Dès que le cheesecake a refroidi, le détacher délicatement du bord du moule à charnière à l'aide d'un couteau et le démouler.

• 11

Pour la garniture du cheesecake : faire tout d'abord chauffer la pâte à tartiner Biscoff ou le topping Biscoff pendant env. 20 secondes au micro-ondes. Verser ensuite sur le cheesecake et lisser. Laisser refroidir encore une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le glaçage soit ferme. Pour finir, décorer de crumbs Biscoff.