

TARTA DE QUESO BISCOFF

Lotus
Since 1932
Biscoff®



TARTA DE QUESO BISCOFF

La combinación de tarta de queso y Biscoff es perfecta, por eso estamos convencidos de que esta receta de tarta de queso encantará a tus clientes!



SERVINGS 12 porciones

INGREDIENTS

Cobertura Biscoff:

250 g de **galletas Biscoff**
85 g de mantequilla

El relleno:

300 g queso crema ablandado
50 g de azúcar extrafina
220 g de **crema Biscoff** para untar
300 g tazas de crema espesa

Montaje y cobertura:

270 g **crema Biscoff** para untar
12 **galletas Biscoff**



PREPARATION

1. Muele bien las galletas Biscoff en un procesador de alimentos (o usa las galletas molidas Biscoff listas para usar). Agregue la mantequilla derretida y el azúcar y pulse hasta que se combinen.
2. Lleve a un molde desmontable forrado y empújelo hasta el fondo, creando una costra gruesa y refrigere.
3. En un tazón grande, agregue el queso crema ablandado con el azúcar superfina y bata hasta que quede suave y esponjoso.
4. En otro bol, montar la nata (40% de materia grasa) hasta que se formen picos. (No mezcle demasiado o será difícil hacer los remolinos al final).
5. Agregue la crema doble y continúe batiendo hasta que se estabilice y espese.
6. Lleve algunas cucharadas del relleno a la cobertura, usando una cuchara grande.
7. Ahora tome una cuchara pequeña para agregar cucharadas de crema de untar entre la masa. Continúe haciendo esto hasta que toda la masa se vierta a la forma y la parte superior esté +/- plana.
8. Haga una bola en el pastel de queso poniendo un pincho y haciendo bolas en la masa con él.
9. Refrigere durante la noche o al menos durante 8-10 horas.
10. Una vez que su tarta de queso esté fría y firme, córtela en cuadrados pequeños y cúbralos con una galleta Biscoff.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2^o planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

