

# TARTA DE QUESO DE BISCOFF HORNEADA

Lotus  
Since 1932  
Biscoff®



# TARTA DE QUESO DE BISCOFF HORNEADA

A todo el mundo le encanta la tarta de queso, pero con un toque de Biscoff, sorprenderás a más personas



**RACIONES** 10-12 raciones

## INGREDIENTES

### Cobertura Biscoff:

325 g de galletas molidas Biscoff  
140 g de mantequilla sin sal  
(derretida)

### Tarta de queso:

900 g de queso crema  
(temperatura ambiente)  
150 g de azúcar blanca granulada  
15 g de maicena  
240 g de crema de untar Biscoff  
80 g de nata agria (temperatura ambiente)  
3 huevos (temperatura ambiente)  
3 yemas de huevo (temperatura ambiente)

### Decoración:

200 g crema Biscoff para untar o topping  
Galletas biscoff para decorar  
(bastante desmenuzadas)

## PREPARACIÓN

### Cobertura Biscoff:

1. Empieza por hacer la masa: Precalienta el horno a 175°C.
2. Use papel de hornear en la parte inferior del molde y engrase los lados con mantequilla para evitar que se pegue.
3. Envuelva el exterior con papel de aluminio. Asegure de que el papel de aluminio suba unos 3-5 cm a los lados del molde, para que no entre agua durante la cocción. Si es necesario, envuelva varias capas (alrededor de 5) para evitar que entre agua.
4. Mezcle las galletas molidas Biscoff con mantequilla derretida y mezcle hasta que se combinen.
5. Coloque la mezcla en el molde desmontable y empújela hasta el fondo para crear una costra gruesa. Igualarlo con una cuchara o con el fondo de un vaso.
6. Hornee la masa durante 10 minutos, luego deje que se enfríe por completo.

Más información en la página siguiente



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

Descubra más en  
nuestro sitio web:



# BAKED CHEESECAKE WITH LOTUS BISCOFF



## PREPARATION

### Tarta de queso:

1. Empieza a preparar la tarta de queso: precalienta el horno a 175°C
2. En una batidora de pie, mezcle el queso crema ablandado, el almidón de maíz y el azúcar granulada juntos durante dos minutos hasta que todo esté suave.
3. Agregue la crema Biscoff para untar y la crema agria a la mezcla de queso crema. Mezclar durante 1 minuto. Raspe los lados y el fondo del tazón nuevamente para asegurarse de que todo esté mezclado.
4. Mientras tanto, pon una olla con agua a hervir para el baño maría. Querrá suficiente agua para subir unos 3 cm en los lados de la fuente desmontable.
5. Agregue los huevos y las yemas de huevo uno a la vez a la masa de tarta de queso, asegurándose de que cada uno esté completamente mezclado antes de agregar el siguiente.
6. Tan pronto como el último esté completamente mezclado, apague la batidora. No mezcle demasiado la masa.
7. Vierta la masa en el molde desmontable preparado con la cobertura.
8. Coloque la tarta de queso en una bandeja grande en el horno. Vierta lentamente el agua hirviendo en la bandeja alrededor del molde desmontable para tarta de queso, teniendo cuidado de no salpicar agua sobre la tarta de queso.
9. Hornee a 175 °C durante 1 hora, hasta que el pastel esté dorado y se tambalee un poco en el centro. Apague el horno y abra la puerta del horno con un utensilio. Deja que la tarta de queso permanezca en el horno por 1 hora más con una pequeña abertura. La tarta de queso continuará horneándose mientras se enfría. Luego, retira la tarta de queso del horno, deja enfriar completamente sobre la encimera y luego refrigera hasta que esté frío, por lo menos 8 horas.
10. Una vez que la tarta de queso se haya enfriado, retírela con cuidado del molde desmontable y llévelo a un plato para servir.
11. Para cubrir el pastel: comienza derritiendo la crema para untar o el topping de Biscoff (puedes usar cualquiera de los dos) en el microondas durante 20 segundos a fuego medio o al baño maría.

### Decoración:

1. Derrita la crema Biscoff para untar o el topping (puede usar cualquiera de los dos) en el microondas durante 20 segundos a fuego medio o al baño maría.
2. Vierta el Biscoff derretido sobre la tarta de queso y alise.
3. Vuelva a colocar la tarta de queso en el refrigerador durante unos 20 minutos, o hasta que la crema Biscoff esté lista.
4. Una vez que la crema Biscoff esté lista, retire el pastel de queso del refrigerador y decore los bordes con las galletas Biscoff desmenuzadas.



Contact  
Phonenumber: +32 (0)9 376 26 00  
Address: Gentstraat 6, 9971 Lembeke,  
Belgium

Discover more on our website:

