

CREATED
WITH

Lotus
Biscoff



LOTUS BISCOFF

- Das Nr. 1 Gebäck der deutschen Gastronomie*
- Einzigartiger Karamellgeschmack dank unserem speziellen Backverfahren
- Ideal zum Verfeinern und Dekorieren von Desserts, Eis, Shakes und süßen Snacks



*Quelle: Geomarketing, OOH Panel,
Gesamtmarkt Zustellung + Abholung,
Deutschland, CV Süßgebäck, Umsatz,
MAT 12.2020

CREATED
WITH

Lotus
1832
Biscoff

„CHEESECAKE LOTUS BISCOFF STYLE“

CHEESECAKE MIT WEISSER SCHOKOLADE,
FRISCHKÄSE UND MASCARPONE AUF
EINEM BISCOFF KEKSE-BODEN.



ZUBEREITUNG:

Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen (nicht in der Mikrowelle erhitzen). Geschmolzene Schokolade auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Butter schmelzen und mit zerkrümelten Lotus Biscoff Keksen vermengen. Springformboden genau passend mit Backpapier auslegen. Backpapier gründlich einfetten. Biscoff Kekse-Masse in Springform geben und fest am Boden andrücken. Boden im Kühlschrank fest werden lassen.

Frischkäse und Mascarpone verrühren. Weiße Schokolade mit einem Spatel unterheben. Mischung in die Springform geben, glatt streichen und in den Kühlschrank stellen. Cheesecake über Nacht fest werden lassen.

ZUM GARNIEREN:

Vor dem Servieren Kuchen mit einem kleinen Messer vom Springformrand lösen und diesen entfernen. Den Kuchen nach Belieben mit zerkrümelten Lotus Biscoff Keksen garnieren.

ZUTATEN:

Für 1 Kuchen
(ca. 8 - 10 Stücke)

FÜR DEN KUCHEN:

250 g weiße Schokolade
150 g Butter
200 g zerkrümelte
Lotus Biscoff Kekse
50 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
250 g Mascarpone

ZUM GARNIEREN:

Je nach Belieben
zerkrümelte
Lotus Biscoff Kekse

BESONDERES ZUBEHÖR:

Springform
(28 cm Durchmesser)