# Biscoff Ostekake




### Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 400 g Lotus Biscoff kjeks
♥ 125 g smør

Ostekrem:
♥ 500 g kremost (se tips)
♥ 100 g melis
♥ 250 g Lotus Biscoff Spread
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2,5 dl kremfløte

Glasur og pynt:
♥ 150 g Lotus Biscoff Spread
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 5 stk Lotus Biscoff kjeks

### Fremgangsmåte

*Kjeksbunn:*
Ha kjeksene i en food processor og kjør dem til smuler. Bland kjekssmulene med smeltet smør.

Ha kakeringen til en springform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Ha kjeksmassen på fatet og press kjeksmassen utover med baksiden av en skje så du får en jevn kjeksbunn. Pass på at kjeksen presses helt inntil kanten av kakeringen, slik at det ikke blir noen sprekker.

Sett fatet med kakeringen i kjøleskapet mens du lager ostekremen.

*Ostekrem:*
Ha kremost, melis, Biscoff Spread og vaniljeekstrakt i en bolle. Pisk dette raskt sammen med en håndmikser.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Bland den piskede kremen litt og litt inn i ostekremen.

Ta fatet med kakeringen ut av kjøleskapet. Ha ostekremen oppå kjeksbunnen. Smør ostekremen jevnt utover.

Sett fatet med kakeringen tilbake i kjøleskapet og la den stå der i minst 8 timer, og gjerne over natten (se tips).

*Glasur og pynt:*
Varm opp Biscoff Spread helt kort i mikrobølgeovnen (maks 10 sekunder), så den blir litt mer tyntflytende uten å bli for varm (se tips).

Ta fatet med kaken ut av kjøleskapet. Løsne kakeringen fra kaken med en tynn kniv og fjern kakeringen.

Bruk en spiseskje til å øse litt og litt av Biscoff Spread over ostekremen.

Pisk kremfløten til krem. Knus 4 Lotus Biscoff kjeks.

Pynt kaken med kremdotter, knuste kjeks og en hel kjeks.

**Tips**

♥ Det fine med å lage kaken direkte på kakefatet er at du slipper å flytte på den når den er ferdiglaget.

♥ Til ostekremen er det viktig at du ikke bruker lettvariant av kremosten. Det vil nemlig gjøre at ostefyllet ikke stivner tilstrekkelig til at kaken holder fasongen når du fjerner kakeringen. Jeg brukte her 500 g kremost, men det an å bytte ut 200 g av kremosten med mascarponeost.

♥ En pakke Lotus Biscoff kjeks inneholder 250 g, så du trenger 2 pakker til denne kaken. Jeg har kjøpt både kjeksene og pålegget hos Meny.

♥ 1 glass med Lotus Biscoff Spread er på 400 g, så det holder med 1 glass. Jeg tar ut det jeg trenger til ostekremen og lar resten bli igjen i glasset. Når det er tid for å glasere kaken, tar jeg glasset direkte i mikrobølgeovnen i ca 10 sekunder, og bruker det som er igjen i glasset som glasur. Vær nøye på å ikke varme innholdet for mye, og blir det for varmt, bør du avkjøle det igjen før du har det på kaken, ellers risikerer du at ostefyllet smelter.

♥ Kaken må stå kaldt i minst 8 timer og gjerne over natten før du fjerner kakeringen. Dette for at du skal være sikker på at ostekremen har stivnet tilstrekkelig til at den holder fasongen også uten kakeringen. Kaken bør stå mest mulig kaldt, for den kan bli for myk og sige litt sammen når den står lenge i romtemperatur. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

♥ Dette innlegget er ikke en annonse. Jeg har tidligere laget kjempegode **Biscoff Blondies** og trenden **Biscoff Iskaffe** som sponsede innlegg.

♥ Se også **Biscoff ostekake i glass** som er en forenklet versjon av denne kaken her.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/biscoff-ostekake