Biscoff ostekake i glass



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 250 g Lotus Biscoff kjeks
♥ 75 g smør

Ostekrem med Daim:
♥ 400 g kremost
♥ 2 dl melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 dobbel Daim

Glasur og pynt:
♥ 200 g Lotus Biscoff Spread
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 Lotus Biscoff kjeks (knust)
♥ 8 Lotus Biscoff kjeks (hele, kan sløyfes)

Fremgangsmåte

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

Fordel kjeksen i 8 dessertglass. Trykk lett på kjekssmulene slik at de legger seg jevnt i bunnen av glasset.

Ostekrem med Daim:
Pisk sammen kremost, melis og vaniljesukker i en bolle (bruk helst ekte vaniljesukker).

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle (jeg pisker 3 dl kremfløte og sparer ca. 1/3 til pynt). Bland den piskede kremen inn i ostekremen.

Hakk Daim-sjokoladen fint og vend inn i ostekremen.

Fordel ostekremen i dessertglassene. Sett glassene i kjøleskapet i minst 2 timer, slik at ostekremen blir fastere i konsistensen.

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

Ta glassene ut av kjøleskapet. Bruk en spiseskje til å øse litt Biscoff Spread over ostekremen i hvert glass. Sett glassene tilbake i kjøleskapet i 30 minutter.

Pynt deretter dessertene med sprøytet krem og et dryss av knuste Biscoff-kjeks. Hvis du vil, kan du også stikke en hel Biscoff-kjeks ned i hver dessert.

Tips

♥ En pakke Lotus Biscoff kjeks inneholder 250 g, så du trenger 2 pakker til denne desserten hvis du vil pynte hvert dessertglass med hele kjeks. Hvis ikke, klarer du deg med 1 pakke, bare spar et par kjeks til å lage smuler som du bruker til pynt. Jeg har funnet både kjeksene og pålegget hos Meny og Coop Mega.

♥ 1 glass med Lotus Biscoff Spread er på 400 g, så det holder med 1 glass. Vær nøye på å ikke varme innholdet for mye, og blir det for varmt, bør du avkjøle det igjen før du har det på ostekremen, ellers risikerer du at ostekremen smelter.

♥ Jeg brukte 1 dobbel Daim til ostefyllet (56 gram).

♥ Dessertene må oppbevares kjølig siden de inneholder pisket kremfløte. Jeg liker imidlertid å la dem stå fremme i romtemperatur i ca. 30 minutter før servering, slik at glasurtoppingen blir myk og kremete i konsistensen.

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

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