



## Basque Burnt Cheesecake



superadmin

Basque Burnt Cheesecake adalah kue dengan lapisan atas yang agak gosong (burnt) dan bagian dalamnya sangat lembut serta creamy. Rasanya cheesy dan sedikit karamel dari bagian gosongnya, pas banget buat yang suka tekstur lembut dan rasa manis gurih. Cocok sebagai dessert spesial yang memanjakan lidah.

### Bahan-Bahan

8 Porsi

#### Bahan

- 350 gr - cream cheese (suhu ruang)
- 75 gr - mascarpone (suhu ruang)
- 100 gr - gula pasir
- 3 butir - telur
- $\frac{3}{4}$  sdt - garam
- 240 gr - whipping cream
- $\frac{1}{2}$  sdm - perisa vanila
- 15 gr - maizena

#### Bahan biscoff spread

- 20 gr - mentega tawar
- 30 gr - minyak
- 100 gr - biscoff
- $\frac{1}{2}$  sdt - kayu manis bubuk
- 75 gr - white chocolate chips
- $\frac{1}{2}$  sdt - garam

#### Bahan tambahan saus biscoff

- 50 ml - biscoff spread
- 50 ml - whipping cream
- 50 ml - susu

### Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk, campurkan cream cheese, mascarpone, gula pasir, garam, perisa vanila dan maizena, mixer hingga merata kemudian masukkan telur satu per satu, mixer kembali hingga rata
2. Masukkan whipping cream, aduk dengan spatula hingga rata
3. Siapkan loyang (ukuran diameter: 16 cm) kemudian alasi dengan baking paper. Masukkan adonan sambil disaring kemudian panggang di suhu 220 derajat celcius selama 30-35 menit
4. Di dalam mangkuk, campurkan white chocolate chips, mentega tawar dan minyak, lelehkan dengan microwave
5. Masukkan biscoff, garam dan kayu manis bubuk ke dalam food processor, haluskan kemudian masukkan cokelat yang sudah dilelehkan, haluskan kembali
6. Untuk tambahan saus, di dalam mangkuk campurkan whipping cream, biscoff spread dan susu, aduk rata
7. Keluarkan cheesecake dari oven. Diamkan di suhu ruang kemudian dinginkan di dalam kulkas minimal 4 jam atau semalaman sebelum dikeluarkan dari loyang
8. Lap bagian loyang dengan lap panas lalu keluarkan cheesecake dari loyang
9. Basque burnt cheesecake siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/74-basque-burnt-cheesecake>