



## Biscoff® Torte

20 steps  
8-10 Portionen

Diese Torte mit dem feinen Biscoff® Geschmack wird sofort alle Aufmerksamkeit auf sich ziehen.

### Zutaten

#### Torte

100 g Biscoff® Crumbs  
75 g Biscoff® Creme  
400 g Mehl  
3 TL Backpulver  
1 TL Backpulver  
½ TL Salz  
340 ml Buttermilch (oder Vollmilch)  
110 g Sauerrahm  
110 ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Raps)  
4 Eier (Zimmertemperatur)  
300 g Zucker  
230 g Butter (Zimmertemperatur)

#### Buttercream

600 g Butter (Zimmertemperatur)  
600 g Puderzucker  
190 g Biscoff® Creme  
¾ TL Salz  
7 EL Schlagsahne

#### Dekoration

250 g Biscoff® Crumbs  
10 EL Biscoff® Topping  
Biscoff® Gebäck

### Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen und 3 runde Backformen von 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Rand leicht buttern und mehlen.
- 2 Die weiche Butter und den Zucker in eine Rührschüssel geben. Etwa 3 Minuten lang mixen, bis die Masse cremig und glatt ist.
- 3 In einer zweiten Rührschüssel Buttermilch, Pflanzenöl, Salz, Eier, Sauerrahm und Biscoff® Creme mit einem Schneebesen verrühren.
- 4 Dann in eine mittelgroße Rührschüssel das Mehl, das Backpulver und das Natron geben. Mit einem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist.
- 5 Die Hälfte der trockenen und die Hälfte der feuchten Mischung sowie die Biscoff® Crumbs zur Buttermischung hinzugeben und mixen, bis sie sich fast verbunden haben. Dann die andere Hälfte der trockenen und feuchten Zutaten hinzugeben und mischen, bis sie sich verbunden haben.
- 6 Den Teig auf die 3 Backformen verteilen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, oder bis ein in den Kuchen gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
- 7 Die Kuchen auf einem Gitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sobald sie abgekühlt sind, vorsichtig aus den Formen nehmen.
- 8 Bei allen Kuchenböden die Oberfläche begradigen, damit sie die gleiche Dicke haben und oben schön flach sind.

- 9** Nun die Buttercreme zubereiten: Zimmerwarme Butter, Puderzucker, eine Prise Salz, Biscoff® Creme und die Sahne in eine Schüssel geben.
- 10** Mit einem Handrührgerät einige Minuten lang mixen, bis die Buttercreme eine helle Farbe und eine cremige Konsistenz hat.
- 11** Nun die Torte zusammenbauen: Einen Klecks Buttercreme mittig auf eine Kuchenplatte geben, damit der Kuchenboden nicht verrutscht. Dann den ersten Tortenboden darauf platzieren.
- 12** Auf den ersten Kuchenboden 1/4 der Buttercreme geben und mit einem Spatel oder einem Palettenmesser gleichmäßig verteilen.
- 13** 1/4 der Biscoff® Crumbs auf die Torte geben und auf der Buttercreme verteilen. Den Vorgang mit der zweiten Kuchenschicht wiederholen.
- 14** Den dritten Boden auf die Torte legen und die Torte mit Buttercreme bestreichen.
- 15** Etwas Buttercreme für die Dekoration übrig lassen und diese in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.
- 16** Die Torte in den Kühlschrank stellen, damit die Buttercreme fest wird.
- 17** Mit einem Teelöffel leicht erwärmte Biscoff® Creme an der Oberkante der Torte herunterfließen lassen. So fortfahren, bis am kompletten Rand der Torte Biscoff® Creme Tropfen herunterlaufen
- 18** Die Oberseite mit Biscoff® Crumbs füllen und mit Hilfe eines Spritzbeutels Tupfen aus Buttercreme auf die Torte spritzen.
- 19** Optional können auch die Seiten der Torte mit Biscoff® Crumbs dekoriert werden.
- 20** Zur Krönung noch ein Biscoff® Gebäck oben auf die Torte legen.