

Biscoff® Torte

20 Schritten
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
3/4 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.