

Tarta de San Valentín con forma de corazón con Biscoff®

Duration: 75 minutes
8 pasos
6-8 raciones

¡Este delicioso pastel en forma de corazón, lleno de amor y Biscoff, será EL protagonista del Día de San Valentín!

Ingredients

Tarta

200 g de harina con levadura
200 g de azúcar
200 g de mantequilla
4 huevos

Relleno:

4–5 cucharadas de crema Biscoff

Cobertura:

100 g de crema Biscoff + 4 cucharadas extra
100 g de queso crema
20 g de nata (40 % materia grasa)

Preparación

1. Precalienta el horno a 180?°C y engrasa un molde desmontable con forma de corazón con mantequilla derretida, espolvoreándolo después con harina.

2. Bate los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Derrite la mantequilla, añádela a los huevos y mezcla hasta integrar.

3. Tamiza la harina con levadura e incorpórala a la masa con movimientos envolventes.

4. Llena el molde con la masa hasta 3/4 de su capacidad y hornéalo durante 30–35 minutos.

5. Saca el bizcocho del horno y déjalo enfriar durante 10 minutos antes de desmoldarlo.

6. Deja que se enfríe completamente antes de cortarlo por la mitad en sentido horizontal, obteniendo dos capas en forma de corazón. Unta la capa inferior con 4 cucharadas de crema Biscoff y coloca la otra mitad encima.

7. Con una cuchara, mezcla 100 g de crema Biscoff con el queso crema y la nata. Pasa la mezcla a una manga pastelera con la boquilla que prefieras y refrigera durante 30 minutos.

8. Decora los bordes de la tarta con la manga pastelera (ver imagen). Derrite las 4 cucharadas restantes de crema Biscoff en el microondas y viértelas en el centro de la tarta para cubrir completamente la capa superior. Sirve.