



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!

Ingredientes

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.