



Tarta de capas de Biscoff®

20 pasos
8-10 raciones

Esta impresionante tarta de capas es casi demasiado bonita para cortarla, pero basta con un solo bocado de esa cremosa delicia de Biscoff® para que no puedas resistirte.

Ingredientes

Bizcocho:

100 g de galletas Biscoff trituradas
75 g de crema para untar Biscoff
400 g de harina
3 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de bicarbonato sódico
½ cucharadita de sal
340 ml de suero de leche (leche entera)
110 g de nata agria
110 ml de aceite vegetal
4 huevos (a temperatura ambiente)
300 g de azúcar
230 g de mantequilla (a temperatura ambiente)

Crema de mantequilla:

600 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
600 g de azúcar glas
190 g de crema para untar Biscoff
¾ de cucharadita de sal
7 cucharadas soperas de nata espesa

Decoración y acabado:

250 g de migas de galletas Biscoff
10 cucharadas soperas de cobertura Biscoff
Galletas Biscoff

Preparación

- 1 Precalienta el horno a 180 °C y forra con papel de horno 3 moldes redondos de 20 cm.
- 2 Echa la mantequilla blanda y el azúcar en un bol. Bate durante unos 3 minutos hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.
- 3 Añade el suero de leche, el aceite vegetal, la sal, los huevos, la nata agria y la crema para untar Biscoff, y mézclalo todo con unas varillas en otro bol.
- 4 A continuación, en un bol mediano, añade la harina, el bicarbonato sódico y la levadura en polvo. Mezcla con unas varillas hasta que quede bien integrado.
- 5 Añade la mitad de la mezcla seca y la mitad de la mezcla líquida, junto con las migas de galletas Biscoff, a la mezcla de mantequilla y remueve hasta que esté casi integrado. Añade la otra mitad de los ingredientes secos y líquidos y mezcla hasta que quede justo integrado.
- 6 Reparte la masa en los tres moldes y hornea en un horno precalentado a 360 °F (180 °C) durante unos 25-30 minutos, o hasta que al introducir un palillo en el bizcocho, este salga limpio.
- 7 Deja que los bizcochos se enfríen a temperatura ambiente; puedes colocar los moldes sobre una rejilla para que el aire circule por debajo. Una vez enfriados, desmóldalos.
- 8 A continuación, corta la parte superior de los bizcochos para asegurarte de que queden planos y tengan el mismo grosor.

- 9** Ahora prepara la crema de mantequilla: añade a un bol la mantequilla a temperatura ambiente, el azúcar glas, una pizca de sal, la crema para untar Biscoff y la nata espesa.
- 10** Bate con una batidora de mano durante unos minutos hasta que la crema de mantequilla adquiera un color claro y una textura cremosa.
- 11** Pon una pequeña cucharada de crema de mantequilla de Biscoff en la superficie que vas a cubrir con el glaseado. Coloca la primera capa de bizcocho sobre el punto de glaseado.
- 12** Cubre la primera capa de bizcocho con 1/4 de la crema de mantequilla de Biscoff y extiéndela uniformemente con una espátula de repostería.
- 13** A continuación, espolvorea 1/4 de las migas de Biscoff sobre el bizcocho y distribúyelas por encima de la crema de mantequilla. Repite el proceso con la segunda capa de bizcocho.
- 14** Coloca la tercera capa de bizcocho encima y cubre el pastel con crema de mantequilla.
- 15** Reserva un poco de crema de mantequilla para decorar; introduce el resto en una manga pastelera con boquilla.
- 16** Mete el pastel en la nevera para que la crema de mantequilla se asiente.
- 17** La belleza de este pastel llamará inmediatamente la atención de tus clientes, pero su delicioso sabor a Biscoff hará que vuelvan a por más.
- 18** Rellena la parte superior con migas de Biscoff y decora el pastel con puntitos de crema de mantequilla alrededor de los bordes utilizando una manga pastelera.
- 19** Si lo deseas, también puedes añadir migas de galletas Biscoff en la parte inferior de los lados del pastel.
- 20** Remata con una galleta Biscoff para darle el toque final.