

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.

Ingredients

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
3/4 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.