

Gâteau de la Saint-Valentin en forme de cœur avec Biscoff®

Duration: 75 minutes
8 étapes
6-8 portions

Ce délicieux gâteau en forme de cœur, rempli d'amour et de Biscoff®, sera le centre de la Saint-Valentin!

Ingrédients

Pâte

200 g de farine avec levure incorporée
200 g de sucre
200 g de beurre
4 œufs

Garniture

4 à 5 c. à soupe de pâte à tartiner Biscoff®

Crème de finition

100 g + 4 c. à soupe de pâte à tartiner Biscoff®
100 g de fromage frais
20 g de crème entière (40 % de matière grasse)

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à charnière en forme de cœur avec du beurre fondu, puis saupoudrez-le de farine.

2. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Faites fondre le beurre, ajoutez-le aux œufs et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

3. Tamisez la farine et incorporez-la délicatement à la pâte.

4. Remplissez le moule aux trois quarts avec la pâte, puis faites cuire pendant 30 à 35 minutes dans le four préchauffé.

5. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de le démouler.

6. Laissez-le refroidir complètement, puis coupez-le horizontalement en deux afin d'obtenir deux couches de gâteau en forme de cœur. Tartinez la base avec 4 cuillères à soupe de pâte à tartiner Biscoff®, puis recouvrez avec la seconde moitié du gâteau.

7. Mélangez 100 g de pâte à tartiner Biscoff® avec le fromage frais et la crème. Versez la préparation dans une poche à douille munie de la douille de votre choix. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

8. À l'aide de la poche à douille, réalisez un motif sur les côtés du gâteau (voir illustration). Faites chauffer les 4 cuillères à soupe restantes de pâte à tartiner Biscoff® au micro-ondes, puis versez-les au centre du gâteau afin de recouvrir entièrement la surface. Décorez avec des biscuits Biscoff® et des Biscoff® Sandwich.