

Gâteau fourré Biscoff®

20 étapes
8-10 portions

Ce superbe gâteau à étages est presque trop joli pour être tranché, mais une bouchée de cette crémeuse délicatesse Biscoff® et vous ne pourrez pas résister.

Ingrédients

Gâteau

100 g de miettes de Biscoff®
75 g de pâte à tartiner Biscoff®
400 g de farine
3 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillère à café de sel
340 ml de babeurre (lait entier)
110 g de crème fraîche
110 ml d'huile végétale
4 œufs (température ambiante)
300 g de sucre
230 g de beurre (température ambiante)

Crème au beurre

600 g de beurre (température ambiante)
600 g de sucre glace
Tartinade de 190 g de Biscoff®
3/4 de cuillère à café de sel
7 cuillères à soupe de crème épaisse

Décoration et finition

250 g de miettes de biscuits Biscoff®
10 cuillères à soupe de garniture Biscoff®
Biscuit Biscoff®

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C et préparer 3 moules ronds de 20 cm avec du papier sulfurisé.

2. Ajoutez le beurre tendre et le sucre dans un bol à mélanger. Mélangez environ 3 minutes jusqu'à ce que ce soit crémeux et lisse.

3. Ajoutez le babeurre, l'huile végétale, le sel, les œufs, la crème sure et la pâte à tartiner Biscoff®, puis mélangez avec un fouet dans un second saladier.

4. Ensuite, dans un bol à mélanger moyen, ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et la levure chimique. Mélangez avec un fouet jusqu'à ce que ce soit bien combiné.

5. Ajoutez la moitié du mélange sec et l'autre moitié du mélange humide, et les miettes de biscuits Biscoff® dans le mélange de beurre et mélangez jusqu'à presque tout homogène. Ajoutez l'autre moitié des ingrédients secs et humides et mélangez jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.

6. Divisez la pâte dans les 3 moules de cuisson et laissez-la cuire dans un four préchauffé à 360°F (180°C) pendant environ 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le gâteau soit propre.

7. Laissez les gâteaux refroidir à température ambiante, vous pouvez placer les moules sur une grille pour que l'air passe en dessous. Une fois refroidis, retirez-les des moules.

8. Coupez maintenant le dessus des gâteaux pour qu'ils soient plats et aient la même épaisseur.

9 Préparez maintenant la crème au beurre: ajoutez le beurre à température ambiante, du sucre glace, une pincée de sel, une pâte à tartiner Biscoff® et de la crème à monter dans un bol.

10 Mélangez avec un robot à main pendant quelques minutes jusqu'à ce que la crème au beurre soit claire et de texture crémeuse.

11 Ajoutez une petite cuillerée de crème au beurre Biscoff® sur la surface sur laquelle vous allez glacer. Posez la première couche de gâteau sur le point de glaçage.

12 Réglez la première couche de gâteau avec un quart de crème au beurre Biscoff® et étalez une couche uniforme à l'aide d'une spatule ou d'un couteau à palette.

13 Maintenant, saupoudre le gâteau avec un quart de miettes de Biscoff® et étalez-les sur la crème au beurre. Répétez avec la deuxième couche de gâteau.

14 On ajoute la troisième couche de gâteau sur le gâteau et on le glace avec de la crème au beurre.

15 Laissez un peu de crème au beurre pour décorer, mettez la crème au beurre restante dans un sac à douille avec une buse.

16 Mettez le gâteau au réfrigérateur pour laisser la crème au beurre prendre.

17 La beauté de ce gâteau attirera immédiatement l'attention de vos clients, mais son délicieux goût Biscoff® les fera revenir en revenir.

18 Garnissez le dessus de miettes de Biscoff® et garnissez le gâteau de petits points de crème au beurre autour de ses bords à l'aide d'une poche à douille.

19 En option, ajoutez aussi des miettes de biscuits Biscoff® sur le dessous du gâteau.

20 Complétez avec un biscuit Biscoff® pour la touche finale.