

Hartvormige Valentijnstaart met Biscoff®

Duration: 75 minutes
8 stappen
6-8 porties

Deze heerlijke hartvormige taart combineert Biscoff met een flinke dosis liefde en is perfect voor Valentijnsdag.

Ingredients

Beslag

200 g zelfrijzend bakmeel
200 g suiker
200 g boter
4 eieren

Laag

4–5 el Biscoff spread

Topping

100 g Biscoff spread + 4 el extra
100 g roomkaas
20 g geklopte slagroom

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een hartvormige springvorm in met gesmolten boter en bestuif deze met bloem.
2. Klop de eieren met de suiker tot een luchtig mengsel. Smelt de boter, voeg deze toe aan de eieren en meng tot alles goed gemengd is.
3. Zeef het zelfrijzend bakmeel en spatel dit voorzichtig door het beslag.
4. Vul de hartvormige springvorm voor driekwart met het beslag en bak de cake 30–35 minuten in de oven.
5. Haal de cake uit de oven en laat deze 10 minuten afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt.
6. Laat de cake volledig afkoelen en snijd hem vervolgens horizontaal doormidden, zodat je twee hartvormige lagen hebt. Bestrijk de onderste laag met 4 eetlepels Biscoff spread en leg de andere laag erop.
7. Meng met een lepel 100 g Biscoff spread met de roomkaas en slagroom. Doe het mengsel in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze en zet 30 minuten in de koelkast.
8. Spuit een patroon langs de rand van de cake, zoals op de afbeelding. Smelt de resterende 4 eetlepels Biscoff spread in de magnetron en verdeel deze over het midden van de cake, zodat de bovenste laag volledig bedekt is. Serveer direct en geniet.