



Hartvormige Valentijnskaart 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.

Ingrediënten

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.