

Biscoff® Zwitserse Rol

8 stappen
8 porties

Een traditionele Zwitserse rol met een Biscoff twist die rijk, zacht en zoet is en gegarandeerd het middelpunt van elk feestje wordt.

Ingredients

135 g fijne kristalsuiker
50 ml water
1 el vanille-extract
1 el citroensap
110 g zelfrijzend bakmeel
2 g zout
5 eieren, gesplitst
2 el Biscoff koekjes, fijngehakt

Vulling

150 g Biscoff Spread
150 g ongeklopte slagroom

Om te serveren

Biscoff Spread
Biscoff koekjes, fijngehakt
Poedersuiker

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Klop de eidooiers en voeg geleidelijk de suiker toe tot het mengsel dik en romig is. Voeg het water, vanille-extract en citroensap toe en meng goed.
3. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig met een metalen lepel door het eidooiermengsel.
4. Zeef het zelfrijzend bakmeel en het zout boven het mengsel. Spatel de droge ingrediënten voorzichtig door het eimengsel tot alles goed gemengd is.
5. Verdeel het beslag over een met bakpapier beklede en ingevette bakvorm van 23 × 32 cm. Bak 12–15 minuten tot de cake goudbruin is.
6. Leg direct na het bakken een schone theedoek neer en bestrooi deze met fijngehakte Biscoff koekjes. Haal de cake uit de oven en leg hem met de bovenkant naar beneden op de theedoek. Verwijder voorzichtig het bakpapier en snijd de harde randjes van de cake. Rol de cake vanaf de korte kant voorzichtig op met behulp van de theedoek. Laat ongeveer 5 minuten liggen en laat daarna verder afkoelen.
7. Maak ondertussen de vulling. Klop de Biscoff spread met de slagroom tot het mengsel dik en luchtig is. Verdeel een dikke laag over de binnenkant van de cake en rol deze met behulp van de theedoek weer strak op. Zet de cake 1 uur in de koelkast.
8. Bestrooi de bovenkant met poedersuiker, voeg extra Biscoff koekkruimels toe en drizzle er wat extra gesmolten Biscoff spread overheen.