

Biscoff® Plaatcake

10 stappen
12 porties

Koffie in de ene hand, Biscoff cake in de andere. De perfecte combinatie!

Ingredients

Cake

320 g lichtbruine basterdsuiker
3 eieren (op kamertemperatuur)
210 g Biscoff spread
170 g yoghurt (op kamertemperatuur)
180 ml plantaardige olie
3 tl vanille-extract
¾ tl zout
300 g bloem
1½ tl bakpoeder
? tl baking soda

Decoratie

450 g Biscoff spread
75 g Biscoff koekkruimels
40 g witte chocolade (fijngehakt)
12 Biscoff koekjes

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de bakvorm in en bekleed deze met bakpapier.
2. Klop de suiker en eieren 1 minuut tot het mengsel luchtig is.
3. Klop de Biscoff spread erdoor. Je kunt de Biscoff spread eventueel eerst 15 seconden in de magnetron verwarmen.
4. Voeg de yoghurt, olie, het vanille-extract en het zout toe en klop opnieuw tot een glad mengsel.
5. Verwissel de garde van de keukenmixer voor de platte menghaak. Zeef de bloem, baking soda en het bakpoeder boven het mengsel en meng tot een glad beslag.
6. Giet het beslag in de bakvorm en bak de cake 30–35 minuten in de oven. Een prikker die je in het midden steekt, moet er schoon uitkomen.
7. Laat de cake 20 minuten in de bakvorm afkoelen. Haal hem vervolgens uit de vorm en laat volledig afkoelen op een rooster.
8. Zodra de cake volledig is afgekoeld, verdeel je de Biscoff spread er met een spatel over. Maak eventueel een mooi gemarmerd patroon.
9. Strooi vervolgens de Biscoff koekkruimels en fijngehakte witte chocolade erover.
10. Snijd de cake in vierkante stukken en garneer elk stuk met een Biscoff koekje.