



Biscoff® Plaatcake

10 stappen

12 porties

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

Ingrediënten

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
 $\frac{3}{4}$ tl zout
300 g bloem
 $1\frac{1}{2}$ tl bakpoeder
? tl baking soda

Decoratie

450 g Biscoff spread
75 g Biscoff koekkrumels
40 g witte chocolade (fijnggehakt)
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 koekkrumels en fijngehakte witte chocolade erover.
- 10 Snijd de cake in vierkante stukken en garneer elk stuk met een Biscoff koekje.