

Biscoff® Laagjestaart

20 stappen
8-10 porties

Deze prachtige laagjestaart is bijna te mooi om aan te snijden, maar na één hap van de romige Biscoff smaak wil je alleen maar meer.

Ingredients

Cake

100 g Biscoff kruimels
75 g Biscoff spread
400 g bloem
3 tl bakpoeder
1 tl baking soda
½ tl zout
340 ml karnemelk
110 g zure room
110 ml plantaardige olie
4 eieren (op kamertemperatuur)
300 g suiker
230 g boter (op kamertemperatuur)

Buttercème

600 g boter (op kamertemperatuur)
600 g poedersuiker
190 g Biscoff spread
¾ tl zout
7 el slagroom

Decoratie en afwerking

250 g Biscoff kruimels
10 el Biscoff topping
Biscoff koekje

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed 3 ronde bakvormen van 20 cm met bakpapier.

2. Doe de zachte boter en suiker in een mengkom. Mix ongeveer 3 minuten tot het mengsel romig en glad is.

3. Doe de karnemelk, plantaardige olie, zout, eieren, zure room en Biscoff spread in een tweede mengkom en mix met een garde.

4. Doe vervolgens de bloem, baking soda en het bakpoeder in een middelgrote mengkom. Meng met een garde totdat alles goed gemengd is.

5. Voeg de helft van het droge mengsel, de helft van het natte mengsel en de Biscoff® koekkruimels toe aan het botermengsel en mix tot alles bijna is gemengd. Voeg vervolgens de andere helft van de droge en natte ingrediënten toe en mix.

6. Verdeel het beslag over de drie bakvormen en bak de cakes ongeveer 25–30 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is.

7. Laat de cakes afkoelen tot kamertemperatuur. Je kunt de bakvormen op een rooster zetten zodat er ook aan de onderkant lucht bij kan. Haal de cakes zodra ze zijn afgekoeld uit de bakvormen.

8. Snijd de bovenkant van de cakes recht, zodat ze allemaal even plat en even dik zijn.

9. Bereid nu de botercrème. Doe de boter op kamertemperatuur, poedersuiker, een snufje zout, Biscoff spread en slagroom in een kom.

10 Mix enkele minuten met een handmixer tot de botercrème licht van kleur en romig van structuur is.

11 Begin nu met het samenstellen van de taart. Breng een klein beetje Biscoff botercrème aan op het oppervlak waarop je de taart gaat opbouwen. Leg de eerste cakelaag op de botercrème.

12 Verdeel ¼ van de Biscoff botercrème over de eerste cakelaag en strijk deze glad met een spatel of paletmes.

13 Strooi ¼ van de Biscoff koekkruimels over de cake en verdeel deze over de botercrème. Herhaal dit met de tweede cakelaag.

14 Leg de derde cakelaag erop en bedek de hele taart met botercrème.

15 Houd wat botercrème apart voor de decoratie en doe de overgebleven botercrème in een spuitzak met spuitmondje.

16 Zet de taart in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven.

17 Gebruik licht gesmolten Biscoff spread om deze voorzichtig langs de randen van de taart te laten druipen.

18 Bedek de bovenkant met Biscoff kruimels en decoreer de rand van de taart met toefjes botercrème met behulp van een spuitzak.

19 Voeg eventueel ook Biscoff kruimels toe aan de onderkant van de zijkanten van de taart.

20 Maak af met een Biscoff koekje voor de finishing touch.