

Alla hjärtans dag Linzer-kakor med Biscoff

Duration: 75 minutes
9 steps
8-10 servings

Ge din meny en smula kärlek på Alla Hjärtans dag med våra oemotståndliga Biscoff linzer-kakor, en läcker blandning av ljuvliga Biscoff och det älskade linzer-receptet.

Ingredients

Kakor

120 g osaltat smör
60 g florsocker
1 äggula
1/4 tsk salt
1/2 tsk vaniljextrakt
Saft från 1/4 citron
50 g mandelmjöl
150 g vetemjöl + extra för pudring

Topping

Biscoff kakkräm
Florsocker

Preparation

1. Vispa smör och strösocker med en matberedare eller köksmaskin.
2. Tillsätt äggulan och vispa igen. Tillsätt sedan salt, vaniljextrakt och citronsaft. Blanda tills allt är välblandat.
3. Ta bort vispen och sätt i degkroken. Sänk hastigheten och rör i mandelmjölet och det siktade vetemjölet. Blanda tills det blivit en deg.
4. Linda in i plastfolie och ställ i kylskåpet i 1 timme.
5. Värm ugnen till 180°C. Täck en plåt med bakplåtspapper.
6. Ta ut degen ur kylen och kavla ut den (0,5 cm tjock) på ett lätt mjölat underlag. Skär ut kakorna med en hjärtformad kakform. Använd en mindre hjärtformad kakform för att skära ut mitten på hälften av kakorna. Lägg över dem på bakplåtspapper.
7. Sätt in dem i ugnen i 8 minuter tills de ser torra ut. Låt dem svalna helt på ett galler.
8. Pudra över florsocker på kakorna med utskurna kanter. Bred Biscoff kakkräm på hela kakorna.
9. Placera en utskuren kaka ovanpå, tryck lätt och servera!