

Hjärtformad Alla hjärtans dag-tårta med Biscoff®

Duration: 75 minutes
8 steps
6-8 servings

Den här hjärtformade Biscoff-tårtan är fylld med både kärlek och Biscoff, och blir garanterat höjdpunkten på alla hjärtans dag.

Ingredients

Tårtbotten

200 g självjäsande mjöl (mjöl med bakpulver)
200 g strösocker
200 g smör
4 ägg

Fyllning

4-5 msk Biscoff kakkräm

Topping

100 g Biscoff kakkräm + 4 msk extra
100 g färskost
20 g vispgrädde

Preparation

1. Värm ugnen till 180°C och pensla en hjärtformad springform med smält smör och pudra med mjöl.
2. Vispa ägg och socker fluffigt, smält smöret och tillsätt det till äggen, blanda tills det går ihop.
3. Sikta mjölet och vänd ner i smeten.
4. Fyll den hjärtformade kakformen till 3/4 med smeten och ställ sedan in den i ugnen i 30-35 minuter.
5. Ta ut kakan ur ugnen och låt svalna i 10 minuter innan du tar ut kakan ur formen.
6. Låt svalna helt innan du skär upp kakan på längden, så att du får två hjärtformade lager av kaka. Bred 4 msk Biscoff kakkräm på den nedersta kakan och lägg den andra halvan ovanpå.
7. Blanda 100 g Biscoff kakkräm med färskost och grädde med hjälp av en sked. Lägg toppingen i en spritspåse och ställ i kylskåpet i 30 minuter.
8. Spritsa ett mönster runt kakans sidor (se bild). Smält resterande 4 msk Biscoff Spread i mikrovågsugnen och lägg i mitten av tårtan för att helt täcka det översta lagret.