

Rulltårta med Biscoff®

8 steps
8 servings

En klassisk rulltårta med en härlig Biscoff-twist, perfekt till fikastunden.

Ingredients

135g strösocker
50ml vatten
1 msk vaniljarom
1 msk citronjuice
110g självjäsande mjöl (vetemjöl med bakpulver)
2g salt
5 separerade ägg (äggvita separat och äggula separat)
2 msk krossade Biscoff kakor

Fyllning

150g Biscoff kakkräm
150g grädde

Garnering

Biscoff kakkräm
Krossade Biscoff kakor
Florsocker

Preparation

1. Sätt ugnen på 180°C.
2. Vispa **äggulorna** och tillsätt gradvis sockret tills smeten blir tjock och krämig. Tillsätt vatten, vaniljextrakt och citronsaft och blanda väl.
3. Vispa **äggvitorna** till ett fast skum och vänd försiktigt ner dem i äggulesmeten med hjälp av en metallsked.
4. Sikta mjöl och salt. Vänd försiktigt ner de torra ingredienserna i äggsmeten tills smeten är jämn.
5. Fördela smeten jämnt i en smord och bakplåtspappersklädd rulltårtsform (ca 23 × 32 cm). Grädda i 12–15 minuter, tills kakan är gyllenbrun.
6. Vänd genast upp kakan på en fuktig kökshandduk som strötts med krossade Biscoff-kakor. Ta bort bakplåtspappret och skär försiktigt bort kanterna på kakan för att den lättare ska kunna rullas utan att spricka. Rulla försiktigt ihop kakan tillsammans med handduken från kortsidan. Låt vila i cirka 5 minuter, rulla sedan upp den igen och låt svalna helt.
7. Till fyllningen: Vispa Biscoff kakkräm och grädde till en tjock och luftig kräm. Bred ett generöst lager kräm över kakan och rulla ihop den tätt med hjälp av kökshandduken. Låt rulltårtan stå i kylskåpet i 1 timme.
8. Pudra rulltårtan med florsocker, garnera med krossade Biscoff kakor och avsluta med att ringla över smält Biscoff kakkräm.