



Biscoff®-rutor i långpanna

10 steps
12 servings

Kaffe i ena handen, en Biscoff-ruta i andra handen. Precis så smakar en riktigt god paus.

Ingredients

Kakan

320 g ljust muscovadosocker
eller ljust farinsocker
3 ägg (rumstempererade)
210 g Biscoff kakkräm
170 g yogurt (rumstempererat)
180 ml vegetabilisk olja
3 tsk vaniljextrakt
3/4 tsk salt
300 g vetemjöl
1,5 tsk bakpulver
1/3 tsk bikarbonat

Dekoration

450 g Biscoff kakkräm
75 g krossade Biscoff-kakor
40 g vit choklad (finhackad)
12 Biscoff-kakor

Preparation

- 1 Sätt ugnen på 175°C. Klä formen med bakplåtspapper.
- 2 Vispa sockret med äggen poröst i 1 minut.
- 3 Vispa i din Biscoff kakkräm. Låt eventuellt den smälta i 15 sekunder i mikrovågsugnen först för en rinnigare konsistens.
- 4 Tillsätt yoghurt, olja, vaniljextrakt och salt. Vispa ytterligare en gång till en jämn smet.
- 5 Byt nu till mixerstav och sikta i mjöl, bakpulver, bikarbonat och kryddor och blanda till en jämn smet.
- 6 Häll blandningen i bakformen och grädda i 30-35 minuter. Stick i en tandpetare i mitten av kakan, är den ren är kakan klar.
- 7 Låt svalna i formen i 20 minuter, ta sedan ut ur formen och låt den svalna helt på galler.
- 8 När kakan har svalnat helt kan du breda ut Biscoff kakkräm med en slickepott. Om du vill kan du göra ett fint virvelmönster med hjälp av en tandpetare.
- 9 Strö sedan över krossade Biscoff-kakor och lite hackad vit choklad.
- 10 Skär upp i rutor och toppa varje bit med en Biscoff-kaka.