

Biscoff® bundt cake

10 steps
8-10 servings

Denna bundt cake är som en saftig sockerkaka kombinerat med Biscoff-magi. Lika god som den är fin att servera.

Ingredients

360 g vetemjöl
1 msk bakpulver
½ tsk bikarbonat
1 kryddmått salt
230 g osaltat smör, rumstempererat
230 g färskost, rumstempererat
350 g strösocker
6 stora ägg (rumstempererade)
1 msk vaniljextrakt
200 ml filmjölk

Garnering

6 tbsp Biscoff kakkräm
2 Krossade Biscoff kakor

Preparation

1. Värm ugnen till 180°C.
2. Vispa samman mjöl, bakpulver, bikarbonat och salt i en stor skål.
3. Vispa smör och färskost till en jämn smet med elvisp i en annan stor skål med i en stor matberedare. Tillsätt socker och vispa på medelhastighet tills det är lätt och fluffigt (ca 5 minuter)
4. Tillsätt 3 ägg, ett i taget, och vispa tills varje ägg är helt inblandat, innan du tillsätter ytterligare ett. När du har tillsatt 3 ägg tillsätter du 3 matskedar av mjölblandningen. Fortsätt att tillsätta de andra 3 äggen, ett i taget. Vispa i vaniljextraktet.
5. Tillsätt ? av mjölblandningen och blanda på låg hastighet tills det blandats ihop. Tillsätt hälften av mjölken och blanda tills allt blandats väl ihop. Upprepa och varva med resten av mjölblandningen och mjölken.
6. Smöra och mjöla en 24 cm Bundt-form.
7. Häll kaksmeten i formen och knacka försiktigt på bänken några gånger för att smeten ska sätta sig.
8. Grädda i 45 minuter eller tills kakan är gyllenbrun och en tandpetare som sticks in i mitten kommer ut ren.
9. Låt svalna i formen i 20 minuter. Stjälp upp på ett kylgaller och låt svalna helt.
10. Smält Biscoff kakkräm tills den är rinnig, ringla över den på kakan och dekorera med krossade Biscoff-kakor.