

Biscoff® lagertårta

20 steps
8-10 servings

En vacker lagertårta som nästan är för fin för att skäras upp, men en tugga av den krämiga Biscoff-fyllningen gör den omöjlig att motstå.

Ingredients

Tårtbotten

100 g krossade Biscoff-kakor
75 g Biscoff kakkräm
400 g vetemjöl
3 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
½ tsk salt
340 ml mjölk
110 g smetana
110 ml vegetabilisk olja
4 ägg (rumstempererade)
300 g strösocker
230 g smör (rumstempererat)

Smörkräm

600 g smör (rumstempererat)
600 g florsocker
190 g Biscoff kakkräm
3/4 tsk salt
7 msk vispgrädde

Dekoration and topping

250 g krossade Biscoff-kakor
10 msk Biscoff kakkräm
Biscoff-kakor

Preparation

1. Värm ugnen till 180°C och förbered 3 st runda bakformar med bakplåtspapper, 20 cm i diameter.

2. Tillsätt det rumstempererade smöret och sockret i en bunke / skål. Blanda i ca 3 minuter tills smeten är krämig och slät.

3. Tillsätt filmjölk, vegetabilisk olja, salt, ägg, gräddfil och Biscoff spread och blanda med en visp i en annan bunke / skål.

4. Tillsätt sedan mjöl, bikarbonat och bakpulver i en medelstor bunke. Blanda med en visp tills allt är välblandat.

5. Tillsätt hälften av den torra blandningen och hälften av den våta blandningen samt Biscoff® Crumble i smörblandningen och rör om tills allt nästan är blandat. Tillsätt den andra hälften av de torra och våta ingredienserna och mixa lite till.

6. Fördela smeten i de 3 formarna och grädda i en förvärmd ugn på 180°C (360°F) i ca 25-30 minuter, eller tills en tandpetare som sticks in i kakan kommer ut ren.

7. Låt kakorna svalna till rumstemperatur, du kan ställa kakformarna på ett galler för att de ska svalna fortare. När kakorna svalnat tar du ut dem ur formarna.

8. Skär av toppen av kakorna för att se till att de är plana och har samma tjocklek.

9. Förbered nu smörkrämen: Tillsätt rumstempererat smör, florsocker, salt, Biscoff® Spread och grädde i en skål.

10 Mixa med en handmixer i några minuter tills smörkrämen är ljus i färgen och krämig i konsistensen.

11 Lägg en liten klick av Biscoff® smörkrämen på den yta som du ska glasera. Lägg det första tårtlagret på den ytan.

12 Toppa det första tårtlagret med 1/4 av Biscoff® smörkrämen och bred ut ett jämnt lager med hjälp av en spatel eller pallkniv.

13 Strö nu över 1/4 av tårtan med Biscoff® Crumble, ovanpå smörkrämen. Upprepa med det andra tårtlagret.

14 Lägg på det tredje tårtlagret och glasera tårtan med smörkräm.

15 Lämna lite smörkräm för att dekorera, lägg den överblivna smörkrämen i en spritspåse med munstycke.

16 Ställ tårtan i kylskåpet så att smörkrämen stelnar.

17 Använd en lätt smält Biscoff® Spread och droppa försiktigt din Spread längs kanterna.

18 Fyll toppen med Biscoff® Crumble och toppa tårtan med prickar av smörkräm runt kanterna med hjälp av en spritspåse.

19 Lägg eventuellt också Biscoff® Crumble längst nedre delen av tårtan.

20 Toppa med en eller flera Biscoff®-kakor, som pricken över i:et.