

Biscoff® smördegsgran

8 steps
6 servings

Imponera under högtiderna med den här enkla men spektakulära desserten. Äntligen en julgran som går att äta!

Ingredients

2 plattor smördeg
1 1/2 msk saltat smör
3-4 msk Biscoff kakkräm
1 vispat ägg

Vid servering

Florsocker
Biscoff kakkräm som topping och dipp

Preparation

1. Värm ugnen till 180°C.
2. Lägg 1 platta smördeg på en ugnsplåt. Bred på smör på smördegen och därefter din Biscoff kakkräm. Lägg den andra smördegen ovanpå.
3. Skär ut till en julgran. Skär slitsar på båda sidor med ca 2 cm mellanrum, men lämna mitten intakt (se bild).
4. Vrid varje remsa två gånger och tryck ner ändarna i bakplåtspappret. Använd en form som ser ut som en stjärna eller skär själv ut bitar formade som stjärnor av den överblivna smördegen. Placera 1 stjärna på toppen av trädet.
5. Pensla allt med det uppvispade ägget.
6. Baka i ugnen i 15-20 minuter tills de är krispiga och gyllenbruna.
7. Värm lite extra Biscoff kakkräm i mikrovågsugnen tills konsistensen blivit rinnig och servera som dipp till smördegsgranen.
8. Pudra över florsocker och ringla smält Biscoff kakkräm över granen som dekoration.