Biscoff® Blondie

10 steps
12 servings

Ljuvliga Biscoff-blondies med vit choklad, Biscoff kakkräm och Biscoff-kakor. Ett oemotståndligt bakverk.

Ingredients

300 g Biscoff kakkräm (till basen)
500 g Biscoff kakkräm (till topping)
120 g krossade Biscoff-kakor
12 Biscoff-kakor + extra till topping
186 g osaltat smör
336 g strösocker
0,8 tsk salt
5 ägg
500 g mjöl
8 g bakpulver
120 g vit choklad (hackad eller chokladknappar)

Preparation

1. Värm ugnen till 170°C. Klä en ugnsform med bakplåtspapper.
2. Smält smöret på medelvärme. Ta av från värmen och tillsätt 300 g Biscoff kakkräm och rör om tills blandningen är slät och jämn.
3. Vispa socker och ägg i en mixer till en jämn och luftig smet. Medan maskinen går på låg hastighet, tillsätt försiktigt den smälta smör- och Biscoff-blandningen och vispa tills allt är väl blandat.
4. Sikta sedan ner mjöl och bakpulver i blandningen, tillsätt en nypa salt och blanda försiktigt ihop allt med en slickepott tills smeten är jämn.
5. Tillsätt de krossade Biscoff-kakorna och vit choklad och rör om försiktigt tills allt är väl blandat.
6. Fördela smeten i den bakplåtsklädda formen och jämna till ytan med en slickepott.
7. Grädda i ugnen i 25-30 minuter. Mitten ska fortfarande vara lätt dallrig när du tar ut den.
8. Låt svalna i formen. Ställ därefter i kylskåpet i 1-2 timmar för att svalna helt.
9. Ta ut ur kylskåpet och försiktigt ur formen. Bred sedan ett tjockt lager Biscoff kakkräm över toppen.
10. Garnera med krossade Biscoff-kakor och varje bit med en klassisk Biscoff-kaka. Servera och njut!