Fyllda Biscoff® kakor

10 steps
15 servings

En Biscoff-kaka är alltid en godbit, men en nybakad kaka fylld med Biscoff Spread tar det till nästa nivå.

Ingredients

Kakor

280 g vetemjöl
½ tsk bikarbonat
1 tsk bakpulver
½ tsk salt
110 g osaltat smör (rumstempererat)
180 g Biscoff kakkräm
200 g farinsocker
105 g strösocker
1 ägg + 1 äggula

Garnering

Biscoff-kakor (15 st)
400 g Biscoff kakkräm

Preparation

1. Värm ugnen till 175°C. Klä en plåt med bakplåtspapper.
2. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och salt i en skål. Blanda väl och ställ åt sidan.
3. Blanda smör och Biscoff kakkräm i en separat skål tills blandningen har en jämn färg.
4. Tillsätt sedan farinsocker och strösocker och fortsätt att blanda i ytterligare 3 minuter.
5. Tillsätt äggen och blanda tills allt är helt blandat.
6. Vänd försiktigt ner de torra ingredienserna i de våta ingredienserna med en slickepott. Var försiktig så att du inte överblandar.
7. Använd en glasskopa eller stor sked för att forma kakorna, en stor skopa per kaka. Rulla till bollar och lägg på bakplåtspappret.
8. Grädda i 12-14 minuter tills kakorna börjar få krispiga kanter. Det är bättre att undergrädda kakorna än att övergrädda dem.
9. Ta ut kakorna ur ugnen och låt dem svalna i några minuter. Lägg dem på ett galler för att låta dem svalna helt.
10. När kakorna svalnat lägger du ca 1 msk av Biscoff kakkräm ovanpå de gräddade kakorna (om kakkrämen är hård, mikra i ca 30 sekunder tills den smält). Garnera med några krossade Biscoff-kakor och en Biscoff-kaka ovanpå.