Biscoff Crunch Cake

Ingredienser



Kakebunn:
♥ 4 egg
♥ 70 g brunt farinsukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 100 g Lotus Biscoff kjeks
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Dynking:
♥ 2 dl helmelk

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 250 g mascarpone
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 100 g Lotus Biscoff Spread
♥ 2 dl kremfløte

Crunchy topping:
♥ 200 g Lotus Biscoff Spread
♥ 200 g hvit sjokolade (se tips)
♥ 150 g cornflakes

Pynt:
♥ 30 g hvit sjokolade
♥ 1 Lotus Biscoff kjeks

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Ha egg, brunt farinsukker og vaniljeekstrakt i en bolle. Pisk dette til tykk eggedosis. Knus Biscoffkjeks til fine smuler i en food processor. Vend kjekssmulene inn i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen.

Fordel kakedeien i en smurt liten langpanne eller ildfast form (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter.

Dynking:
Prikk kakebunnen med en gaffel straks etter at den er tatt ut av ovnen.

Hell melk over den varme kakebunnen. Sett formen i kjøleskapet i 1 time slik at den blir helt kald og melken har trukket godt inn i kakebunnen.

Ostekrem:

Ha kremost, mascarpone og vaniljepasta i en bolle. Varm opp Lotus Biscoff Spread i mikrobølgeovnen i noen sekunder, slik at den blir litt smidigere i konsistensen, men uten at den blir varm (se tips). Ha dette i bollen. Pisk dette sammen til en tykk ostekremen.

Pisk kremfløten i en bolle for seg til myk krem. Pisk kremen deretter inn i Biscoffkremen.

Ta kaken ut av kjøleskapet og bre ostekremen over kaken i et jevnt lag. Sett kaken tilbake i kjøleskapet.

Crunchy topping:
Smelt Lotus Biscoff Spread og hvit sjokolade over vannbad. Dette gjør du ved å ha begge deler i en bolle som deretter settes over en kjele med kokende varmt vann. Pass på at bollen kun kommer i kontakt med dampen og ikke vannet.

Når blandingen har smeltet, vender du den sammen med cornflakes. Vend godt om slik at all cornflakes blir dekket.

Fordel blandingen deretter over kaken i formen. Trykk den litt ned slik at du får en flat og glatt overflate på kaken.

Pynt:
Smelt litt hvit sjokolade og ringle over kaken. Legg på en Biscoffkjeks som pynt.

La kaken stå kjølig frem til servering.

Tips

♥ Til denne oppskriften trenger du 1 pk Lotus Biscoff kjeks (250 gram) og 1 glass Lotus Biscoff Spread (400 gram).

♥ Merk at jeg har brukt brunt farinsukker i kakebunnen.

♥ Kremost naturell og mascarpone fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Vaniljepasta er en mørk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt.

♥ Jeg brukte 3 plater hvit sjokolade. Det går også greit å bare bruk 2 plater: ha da 180 g hvit sjokolade i ostekremen og dropp hvit sjokolade som pynt.

♥ Det er vanlig cornflakes i toppingen.

♥ Vær nøye på at kaken er helt avkjølt før du har på ostekremen, ellers kommer den til å smelte. Av samme grunn er det viktig at Biscoff Spread ikke varmes for mye i mikrobølgeovnen, altså bare litt slik at den blir mykere i konsistensen og lettere å piske inn i ostekremen.

♥ Denne kaken holder seg god i flere dager. Oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/biscoff-crunch-cake