

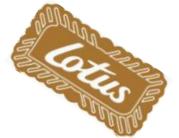
TARTA BISCOFF EN CAPAS

Lotus
Since 1932
Biscoff®



TARTA BISCOFF EN CAPAS

La belleza de este pastel llamará inmediatamente la atención de sus clientes, pero su delicioso sabor a bizcocho hará que regresen por más.



RACIONES 8-10 porciones

INGREDIENTES

Pastel:

100 g de **galletas molidas Biscoff**
75 g crema Biscoff para untar
400 g de harina
3 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal
340 ml de suero de leche (leche entera)
110 g de crema agria
110 ml de aceite vegetal
4 huevos (temperatura ambiente)
30 g de azúcar
230 g de mantequilla (temperatura ambiente)

Crema de mantequilla:

600 g de mantequilla (temperatura ambiente)
600 g de azúcar en polvo
190 g de bizcocho para untar
¾ cucharadita de sal
7 cucharadas de crema espesa

Decoración y acabado:

250 g de **galleta molida Biscoff**
10 cucharadas de **topping de Biscoff**
Galletas de Biscoff

PREPARACIÓN

Preparación de la tarta:

1. Precaliente el horno a 180°C y prepare 3 moldes para hornear redondos de 20 cm con papel pergamino.
2. Agregue la mantequilla blanda y el azúcar en un tazón para mezclar. Mezclar durante unos 3 minutos hasta que esté cremoso y suave.
3. Agregue el suero de leche, el aceite vegetal, la sal, los huevos, la crema agria y la crema Biscoff para untar y mezcle con un batidor en un segundo tazón.
4. Luego, en un tazón mediano, agregue la harina, el bicarbonato de sodio y el polvo de hornear. Mezclar con un batidor hasta que se mezclen.
5. Agregue la mitad de la mezcla seca y la mitad de la mezcla húmeda y las galletas molidas Biscoff en la batidora de mantequilla y mezcle hasta que esté casi combinado. Agregue la otra mitad de los ingredientes secos y húmedos y mezcle hasta que se combinen.
6. Divida la masa en los 3 moldes para hornear y hornee en un horno precalentado a 180 °C durante aproximadamente 25 a 30 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el pastel, éste salga limpio.
7. Deja enfriar los bizcochos a temperatura ambiente, puedes poner los moldes para bizcochos sobre una rejilla para que pase aire por debajo. Una vez enfriados, retíralos de las sartenes.
8. Ahora corta la parte superior de los pasteles para asegurarte de que queden planos y tengan el mismo grosor.

Hacer la crema de mantequilla:

1. Agregue la mantequilla a temperatura ambiente, el azúcar en polvo, la crema Biscoff para untar y la crema espesa en un tazón.
2. Mezcle con una batidora de mano durante unos minutos hasta que la crema de mantequilla tenga un color claro y una textura cremosa.

Más información en la página siguiente



Lotus bakeries
Gentstraat 1
9971 Iembeke
Belgium

Descubra más en
nuestro sitio web:



LOTUS BISCOFF LAYER CAKE

PREPARACIÓN

Montar la tarta:

1. Agregue una pequeña cantidad de crema de mantequilla Biscoff en la superficie que va a congelar. Coloque la primera capa de pastel sobre el punto de glaseado.
2. Cubra la primera capa de pastel con 1/4 de la crema de mantequilla Biscoff y extienda una capa uniforme con una espátula o una espátula.
3. Cubra el pastel con 1/4 de galleta molida Biscoff y extiéndalo sobre la crema de mantequilla. Repita con la segunda capa de pastel.
4. Cubra el pastel con la tercera capa de pastel y cubra el pastel con crema de mantequilla.
5. Deje un poco de crema de mantequilla para hacer los adornos, pon la crema de mantequilla sobrante en una manga pastelera con boquilla.
6. Metemos la tarta en la nevera para que cuaje la crema de mantequilla.
7. Use una crema para untar Biscoff ligeramente derretida para esparcir cuidadosamente desde los bordes.
8. Llene la parte superior con galletas molidas Biscoff y cubra el pastel con puntos de crema de mantequilla alrededor de los bordes con una manga pastelera.
9. Opcionalmente, también agregue galletas molidas Biscoff en los lados inferiores del pastel.
10. Cubra con una galleta Biscoff para ese toque final.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Discover more on our website:

