



## Biscoff Bars

Zet je schrap voor een traktatie die helemaal past bij de knusse herfstdagen: deze Biscoff Bars combineren de romige, kruidige smaak van cookie butter met zachte roomkaas en een rijke fudge topping. Met hun zoete, boterige koekjesbodemp en warme tonen van kaneel en karamel zijn ze perfect om te serveren bij een kop thee of koffie.

## Boodschappenlijstje



**FunCakes Chocolat à Fondre Blanc**  
350g

F30115  
9,25 €



**LorAnn Bakery Emulsion Pâte à Tartiner Biscuit**  
118ml

L0776  
6,99 €



**Wilton Performance Pans Moule à Gâteau Carré 20x20cm**

191003097  
12,29 €



**Patisse Feuilles de Papier Sulfuré**  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



**FunCakes Sucre Glace 900g**

F10545  
5,89 €



**Wilton Comfort Grip Spatule Courbée**  
22,5cm

03-3133  
6,05 €



**Lotus Biscoff Speculoos Pâte Crémeuse**  
400g

LB8695  
4,99 €

## **Ingrediënten:**

### **Biscoff-koekjes bodem**

- 180 g Biscoff-koekjes, fijn verkruimeld (ongeveer 23 Lotus Biscoff-koekjes)
- 60 g bloem
- 30 g FunCakes Suikerbakkerspoeder (poedersuiker)
- 115 g ongezouten boter, gesmolten

### **Biscoff vulling**

- 240 g Lotus Biscoff Speculoospasta Creamy
- 225 g roomkaas, op kamertemperatuur
- 60 g FunCakes Suikerbakkerspoeder (poedersuiker)
- 1 theelepel LorAnn Cookie Butter Bakery Emulsion

### **Biscoff fudge topping**

- 120 g Lotus Biscoff Speculoospasta Creamy
- 85 g FunCakes Chocolate Melts Wit
- 60 g slagroom

## **Benodigheden:**

- Wilton Performance Pans® Vierkante Bakvorm 20x20 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

## **Stap 1: Maak de bodem**

Verwarm je oven voor op 175°C en bedek de Wilton Performance Pans Bakvorm met bakpapier. Laat het bakpapier wat over de bakpan hangen om hem er straks makkelijk uit te kunnen halen.

Mix in een kom de Biscoff koekjes, de bloem en de FunCakes Suikerbakkerspoeder (poedersuiker) door elkaar. Voeg vervolgens de gesmolten boter toe tot het mengsel op nat zand lijkt.

Druk het mengsel in de bakvorm en bak 12-15 minuten tot de randjes goudbruin zijn. Laat volledig afkoelen.

## **Stap 2: Maak de vulling**

Mix de roomkaas romig. Voeg de Biscoff Speculoospasta toe en een theelepel LorAnn Cookie Butter Bakery Emulsion en mix tot een geheel.

Voeg geleidelijk de Suikerbakkerspoeder van FunCakes toe tot de vulling glad en smeerbaar is.

Verdeel de vulling over de bodem en leg in de koelkast terwijl je de topping maakt.

## **Stap 3: Maak de topping**

Smelt de FunCakes Chocolate Melts Wit, de Biscoff Speculoospasta en slagroom in de magnetron. Zet hem steeds 20 seconden aan, roer dan even door en doe hem weer 20 seconden aan, tot het

mengsel gesmolten is.

Giet het mengsel over de vulling die net uit de koelkast komt en smeer hem uit met een spatel. Zet het weer in de koelkast voor minstens 2 uur tot de topping stevig is geworden.

Til hem hierna uit je bakvorm aan de stukken bakpapier die je aan de zijkanten hebt laten hangen. Snijd hem in vierkantjes en maak hem eventueel nog af door er wat extra Biscoff Speculoospasta overheen te drizzlen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.