

VICTORIA SPONGE



Ingrédients

- 180g beurre ramolli
- 180g sucre en poudre
- 3 oeufs
- 180g farine
- 3 petites cuillères de poudre à lever
- 4 cuillères à soupe de confiture de fraise
- 150g de fraises
- 120ml de crème à fouetter
- 3 cuillères à soupe de sucre glace

1 Allumez le four à 180°C/ 350°F/ Gaz 4. Beurrer deux moules de 20cm de diamètre. (Vous pouvez également faire ce gâteau dans un seul grand moule de 36cm, puis le couper en deux et obtenir un Victoria sponge sandwich cake en demi-cercle. Dans ce cas là il vous faudra rajouter environ 10min de cuisson, et vous aurez besoin d'un peu moins de crème et de fraises.)

2 Battre le beurre très ramolli et le sucre en poudre dans un grand bol jusqu'à obtenir une pâte jaune claire. Rajouter les oeufs un par un, puis la farine et la poudre à lever, et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Verser la pâte dans les moules, enfournez les dans un four bien chaud, et faire cuire pendant 20 à 25 minutes.

3 Sortez les gâteaux du four quand ils sont bien dorés et laissez-les refroidir sur une grille (vous pouvez utiliser celle du four par exemple) recouverte d'un torchon. Ils devraient avoir une consistance souple et moelleuse. Laissez-les reposer au moins 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien refroidis.

4 Pendant ce temps, lavez et préparez les fraises. Coupez les en deux ou en quart selon la taille et placez les dans un bol. Ensuite, battre la crème très froide dans un bol en verre avec un fouet, pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien fouettée et épaisse.

5 Il ne reste plus qu'à assembler le Victoria sponge. Placez l'un des deux gâteaux sur une belle assiette et recouvrez le de confiture de fraise. Disposez les fraises sur la confiture, puis recouvrez les avec la crème fouettée. Placez le deuxième gâteau sur le dessus, pour faire le sandwich en appuyant très légèrement. Saupoudrez de sucre glace et servez avec une bonne tasse de thé. Vous pouvez le placer une demi-heure au frigo avant de servir, cela le rendra plus facile à couper.

