

Victoria sponge cake

Ingredients

- 200 g de sucre
- 200 g de beurre mou à température ambiante
- 200 g de farine
- zeste d'une orange (on peut remplacer par de la vanille)
- 1 sachet de levure (ou 1 c-a-c de baking powder)
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs
- 1 c-a-soupe de lait (facultatif)
- 150 g de fraises
- confiture de fraise
- 150 ml de crème liquide
- 25 g de sucre glace

Instructions

1. Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre et continuer à battre jusqu'à obtenir un aspect crémeux et une couleur pale.
2. Ajouter les oeufs un à un (incorporer l'oeuf avant d'ajouter le suivant).
3. Mélanger la farine et la levure (ou baking powder) avec une pincée de sel et la vanille (zeste d'orange pour moi).
4. Ajouter la farine préalablement tamisée et battre à vitesse réduite jusqu'à incorporation.
5. Chemiser le fond d'un moule (j'utilise un moule à charnière de 18 cm on peut aller jusqu'à 20 cm ou utiliser 2 moules de 15 cm) d'un papier sulfurisé. J'évite de beurrer les parois du moule afin que le gâteau ne rétrécisse.
6. Verser la préparation dans le moule et enfourner dans un four préchauffé à 180 C (350 F) durant 30 minutes (voire 45 minutes). Vérifier la cuisson en enfonçant la lame du couteau au centre du gâteau elle doit en ressortir sèche.
7. A la sortie du four faire passer un couteau autour de la paroi du moule laisser tiédir 15 minutes avant de démouler sur une grille. Retourner la surface supérieure vers le bas. et laisser refroidir complètement.
8. Placer la crème liquide ainsi que les batteurs au congélateur durant 15 minutes.
9. Battre à vitesse minimale la crème liquide, dès qu'elle commence à prendre ajouter le sucre glace et continuer à battre en chantilly ferme.
10. Découper la génoise après refroidissement, Étaler la crème liquide. Déposer les fraises coupées en lamelle.
11. Déposer la seconde génoise. Saupoudrer de sucre glace.

