

Victoria Sponge Cake



TIPP

Damit der Teig schön luftig bleibt, die Zutaten nicht zu stark oder lange unterrühren.

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN (26 CM DURCHMESSER):

Für den Biskuit:

4 zimmerwarme Eier (M),
150 g Zucker, 100 g Mehl
30 g Stärke, 30 g Butter,
50 ml Earl-Grey-Tee
(frisch gebrüht),
1 ½ TL Backpulver,
1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Päckchen Vanillinzucker
300 g Schlagsahne
200 g Erdbeerkonfitüre

Für die Deko:

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180° C Ober-/ Unterhitze vorheizen und die Backform einfetten.
2. Die Butter in warmem Tee zum Schmelzen bringen.
3. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen – dabei langsam den Zucker zufügen.
4. Die Eigelbe mit der Butter- Tee-Mischung schaumig verquirlen und alles zügig von Hand unter den Eischnee heben.
5. Mehl, Stärke und Backpulver durch ein feines Sieb geben und ebenfalls von Hand behutsam unter die Teigbasis rühren.
6. Danach den Teig in die vorbereitete Backform füllen und auf mittlerer

Schiene für 15 – 20 Minuten goldbraun backen.

7. Nach dem Backen 4 – 5 Minuten abkühlen lassen und behutsam auf einen Tortenteller stürzen – vollständig bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und kalt stellen.
9. Den abgekühlten Biskuit in der Mitte horizontal aufschneiden und die Erdbeerkonfitüre darauf verteilen – im Anschluss die geschlagene Sahne darüber schichten und den Tortendeckel darauf platzieren, um alles mit Puderzucker zu bestäuben.