RECETTE CLASSIQUE DE SANDWICH GÂTEAU VICTORIA

Un gâteau classique et simple pour tout type de fête, ou tout simplement comme gâterie en semaine!

Préparation: **15 minutes**

Cuisson: **25 à 40 minutes**

Portions: **8 à 10 portions**

Difficulté de la recette: **facile**

Probablement l'un des gâteaux les plus populaires d'Angleterre, nommé ainsi parce que la reine Victoria avait faim entre le dîner et le souper, il est devenu une gâterie populaire pour accompagner le thé. Un sandwich Victoria se déguste mieux avec une tasse de thé chaud.

Ingrédients

- 225 g de farine à levure
- 225 g de sucre
- 225 g de beurre ramolli
- 4 œufs
- 50 g de crème épaisse
- 1/3 tasse de confiture de framboises sans pépins
- Une poignée de fraises coupées en deux et quartiers

Étapes

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser un moule à gâteau avec du beurre ramolli ou un vaporisateur anti-graisse, tapisser le fond du moule avec du papier parchemin.
2. Pour l'éponge : Dans un grand bol, ajouter la farine, le sucre, le beurre et les œufs, puis battre jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Verser la pâte à gâteau dans le moule à gâteau préparé et cuire au four pendant 25 à 40 minutes. Après 25 minutes enfoncer un couteau au milieu du gâteau; s'il en sort propre, le gâteau est cuit, sinon le remettre au four. Laisser refroidir complètement.
3. Une fois le gâteau refroidi, le retirer du moule. Mettre de côté.
4. Fouetter la crème épaisse jusqu'à ce qu'elle produise des pics fermes, puis la transférer dans une poche à douille munie d'un embout circulaire. Dans un petit bol, ajouter la confiture et bien la mélanger jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement plus molle.
5. Pour assembler : À l'aide d'un couteau dentelé, couper le gâteau en deux horizontalement. Sur la moitié inférieure, étaler une couche uniforme de confiture, puis, en commençant par les bords, appliquer la crème jusqu'à ce que toute la confiture soit couverte et placer la moitié supérieure du gâteau sur le dessus de la crème. Déposer le reste de la crème sur le dessus du gâteau, puis ajouter les fraises coupées en deux.