

# Sandwich victoria y pan galés de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Pan galés de frutas secas (bara brith)

**Sal:** 1/2 cdita.

**Harina:** 350 grs.

**Huevos:** 2 Unidades

**Agua Caliente:** 300 cc

**Peras secas:** 110 g

**Azúcar Negra:** 180 grs.

**Te negro al jazmín en hebras:** 1 cda

**Ciruelas secas:** 120 g

**Polvo de hornear:** 2 cditas.

**Especias de repostería:** 1 cda

**Duraznos secos:** 120 g

### Victoria sándwich cake

**Dulce de frutas rojas:** Cantidad necesaria

**Polvo de hornear:** 20 grs.

**Azucar:** 220 grs.

**Esencia De Vainilla:** 1 cdas.

**Harina Leudante:** 230 g

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 4 Unidades

**Manteca pomada:** 220 grs.

## Preparación de la Receta

### Victoria sándwich cake

- Coloque la *manteca* en un bowl y bata, incorpore el azúcar de a poco mientras sigue batiendo hasta *blanquear*, luego agregue la esencia de vainilla y los huevos de a uno sin dejar de batir, una vez incorporados los ingredientes añada la *harina* junto con la sal y el polvo para hornear previamente tamizados, mezcle con una espátula hasta lograr una masa homogénea.

## Pan galés de frutas secas (bara brith)

- Corte las frutas secas en *brunoise* y colóquelas en un bowl, luego añada el te negro de jazmín en hebras y cubra con el agua bien caliente, luego incorpore el azúcar negra y deje reposar durante 24 horas en la heladera.
- Tamice los ingredientes secos, la *harina*, la sal, el polvo para hornear y las *especias* de repostería, reserve.

## Armado

- En un molde de tubo central previamente enmantecado y frío vierta la masa de Victoria cake
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.
- Una vez frío desmolde y con la ayuda de un cuchillo dentado corte la torta en tres capas iguales, primero márquelas y luego corte.
- Unte la base con el dulce de frutas rojas, acomode encima la capa del medio, unte nuevamente con el dulce y disponga la última capa de la torta
- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Transcurridas las 24 horas de reposo de las frutas secas hidratadas en te, retire de la heladera y agregue los huevos, mezcle y luego incorpore en dos veces los ingredientes secos tamizados, mezcle nuevamente hasta incorporar todos los ingredientes.
- En una budinera con papel *manteca* enmantecado y frío vuelque la preparación y empareje la superficie con una cuchara.
- Cocine en horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 45 a 50 minutos
- Retire, desmolde y una vez frío corte en finas rodajas

## Presentación

- Sirva en una fuente las rodajas de pan Gales de frutas y en otra fuente las porciones de de Victoria cake.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-victoria-y-pan-gales-de-frutas>