Torta Reina Victoria



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 150 grs.
Harina: 150 g
Pasta de vainilla: 1 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Polvo de hornear: 1 1/2 cditas.
Aceite: 150 Ml.

Para el relleno y decoración:

Frutillas: Cantidad necesaria
Crema montada: Cantidad necesaria
Azucar glasé: Cantidad necesaria
Mermelada de frutillas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a 180&ordm

- C
- Luego enmantecamos y enharinamos dos moldes de 15 cm.
- Por otro lado, en un bol, tamizamos la *harina* y el polvo de hornear
- Reservamos.
- En otro bol, batimos el aceite, el azúcar y los huevos hasta que estén bien integrados
- Incorporamos la vainilla y la *harina* y mezclamos hasta que la masa haya obtenido una textura homogénea.
- Repartimos equitativamente entre los dos moldes enmantecados.
- Llevamos al horno a 25-30 minutos a 180ºC o hasta que los bordes del *bizcocho* se separen ligeramente del molde.
- Dejamos templar en el molde y, luego, lo pasamos a una rejilla para que se enfríe por completo.
- Igualamos los bizcochos con ayuda de un cuchillo.

- Colocamos el *bizcocho* como base y le añadimos una capa de *crema* y luego mermelada
- Cubrimos con el otro *bizcocho* y decoramos con azúcar glasé tamizado y una *frutilla* partida por la mitad.

TIP

- Se puede sustituir el aceite por *manteca* en la misma cantidad.
- Si se utiliza un solo molde, el tiempo de horneado será mayor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-reina-victoria