Victoria Sándwich Cake



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Azucar impalpable: c/n
Crema de leche endulzada a punto chantilly: 750 c.c.

Bizcocho

Azucar impalpable: 225 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cda
Leche: 2 cdas
Manteca: 225 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Harina Leudante: 225 Gramos
Limon: 1 unidad

Mermelada de frutillas

Agar agar: 2 cdas
Azucar: 500 grs
Jugo de naranjas: c
Frutillas: 700 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar la *manteca* pomada con el azúcar hasta *blanquear*.
- Agregar poco a poco los huevos, esencia de vainilla y ralladura de *limón*.
- Tamizar *harina* y agregarla intercalando con la leche en tres tandas.
- Verter en dos moldes circulares engrasados y enmantecados de 24 cm.
- Cocinar a 180 grados por 25 minutos
- Dejar entibiar y desmoldar.

Mermelada

- Dejar macerar las frutillas en cuartos con el *jugo* y ralladura de naranjas.
- Llevar al fuego suave
- Ir deshaciendo las frutillas durante la cocción.
- Casi al final de la cocción añadir el *agar agar* mezclado con el azúcar extra.
- *Hervir* 3 minutos y retirar del fuego.
- Dejar enfriar.

Armado

- Disponer la mermelada sobre un *bizcocho* cubriendo de manera pareja.
- Agregar *crema* de leche.
- Disponer la mermelada en ambos biscochos y verter una cantidad y frutillas fileteadas.
- Tapar con el otro *bizcocho*.
- Espolvorear con azúcar impalpable

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/victoria-sandwich-cake