Victoria sponge

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el relleno

Crema : 300 Gramos
Leche en polvo: 1 Cucharadita
Mermelada de Frambuesa: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: 2 Cucharadas
Frutillas: Cantidad necesaria

Para la masa

Manteca: 225 Gramos
Azucar: 225 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Polvo para hornear: 1 Cucharada
Huevo: 4 Unidades
Harina 0000: 250 Gramos

Preparación de la Receta

Para la masa

- Trabajar con lira en batidora *manteca* pomada hasta cremar.
- Agregar azúcar, esencia de vainilla y seguir batiendo.
- Sin dejar de batir agregar huevos de a uno.
- Añadir *harina*, polvo de hornear y batir hasta integrar.
- Llevar la preparación a 2 moldes circulares desmontables enmantecados y enharinados a 180ª C por 30 minutos.
- Dejar enfriar, desmoldar y reservar.

Para el relleno

- Con batidora de mano trabajar *crema* de leche, azúcar impalpable, leche en polvo hasta montar con picos firmes.

Para el armado

- Sobre uno de los bizcochos untar una fina capa de mermelada de frambuesa y sobre esta una fina capa de la *crema*.
- Acomodar frutillas fileteadas sobre la *crema* y volver a cubrir finamente con algo mas de la *crema*.
- Apoyar sobre esto el *bizcocho* restante y cubrir la superficie superior con abundante azúcar impalpable.

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