

Victoria Sponge Cake



Recette pour 12 personnes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Les ingrédients :

Pour les 2 gâteaux

- 175g de farine avec levure incorporée
- 1 cc de levure chimique
- 175g de beurre à température ambiante
- 175g de sucre fin
- 3 œufs
- 1 CS de lait
- 1 cc d'extrait de vanille

Pour le glaçage

- 150g de chocolat blanc
- 150g de fromage à tartiner type Philadelphia
- 25g de sucre glace
- 3 CS de confiture de fraise
- Optionnel : 12 fraises pour disposer à l'intérieur du gâteau et pour le décorer sur le dessus

Les étapes :

1. Faites chauffer votre four sur 180° puis graissez vos 2 moules à manqué.
2. Dans le bol d'un robot, mélangez la farine et la levure, puis ajoutez les autres ingrédients. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une texture homogène et séparez ensuite la pâte entre les 2 moules. Etalez pour ajuster le niveau.
3. Enfournez pour 20 minutes environ (jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré). Attendez 5 minutes avant de déposer le gâteau sur une grille jusqu'à ce qu'il refroidisse.
4. Pendant ce temps, préparez votre glaçage. Faites fondre au bain marie votre chocolat blanc cassé en morceaux. Mélangez ensuite avec le fromage à tartiner et le sucre glace.
5. Etalez 1/3 du mélange sur un premier gâteau et recouvrez de confiture (et de fraises coupées en 4) puis posez par-dessus l'autre gâteau et finissez d'étaler le glaçage sur le dessus. Vous pouvez décorer avec des fraises entières le dessus du gâteau également.