

VICTORIA SPONGE CAKE MIT ERDBEEREN

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 20–24 cm)

200 g sehr weiche Butter
250 g feiner Kristallzucker
etwas gemahlene Vanille oder 2 TL Vanilleextrakt
4 g Salz
100 ml Vollmilch + 50 ml Schlagobers/Sahne
3 Eier Gr. L
250 g glattes Weizenmehl
1 P. Backpulver
♥
200 g Erdbeermarmelade mit hohem Fruchtanteil
ca. 200 g frische Erdbeeren
200 ml Schlagobers/Sahne
50 g Crème fraîche
ev. 1 P. Vanillinzucker
Staubzucker zum Bestreuen (alternativ auch sehr feiner Kristallzucker)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Springform vorbereiten (fetten und stauben oder mit Backtrennspray einsprühen). Je nachdem, ob man den Kuchen eher höher oder flacher mag, eine 20 oder 24 cm Springform verwenden.
2. Die sehr weiche und zimmerwarme Butter mit dem Zucker, der Vanille und dem Salz mit dem Mixer sehr gut verrühren.
3. Milch und Obers vermengen und die Eier hinzugeben.
4. Mehl mit Backpulver vermengen.
5. Dann die Hälfte der Milch-Ei-Mischung sowie die Hälfte des Mehls samt Backpulver in die Butter-Zuckermischung einrühren und mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.
6. Den zähflüssigen Rührteig in die Springform gießen und im Rohr 15 Minuten bei 170 °C backen. Die Temperatur auf 150 °C reduzieren und weitere 35–40 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe oder Kerntemperatur 98 °C).
7. Kuchen aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.
8. Den Kuchen stürzen und einmal in der Mitte durchschneiden. Den unteren Boden dick mit Erdbeermarmelade bestreichen und klein geschnittene Erdbeeren auflegen.
9. Das Schlagobers (ev. mit 1 P. Vanillinzucker) steif schlagen, dann die Crème fraîche einrühren und das Obers auf die Marmelade aufstreichen oder mit einem Spritzsack aufspritzen.
10. Den zweiten Boden aufsetzen, mit Zucker bestreuen und möglichst unmittelbar servieren.

VARIANTE

Statt mit Erdbeermarmelade die Torte mit Himbeergelee und frischen Himbeeren füllen.

