



Victoria sponge

Klassieke Engelse biscuittaart met twee luchtige lagen, gevuld met aardbeienconfituur en opgeklopte room. Vernoemd naar koningin Victoria, die de taart naar verluidt graag at bij haar middagthee.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	8	Dessert

Ingrediënten

225 g zachte boter
225 g fijne suiker
4 eieren
225 g zelfrijzende bloem
1 kl vanille-extract
1 snuifje zout
Voor de vulling:
150 g aardbeienconfituur

200 ml slagroom

1 el bloedsuiker

Om te afwerken:

bloem suiker om te bestuiven

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht 160 graden). Vet twee ronde springvormen van 20 cm in en bekleed de bodem met bakpapier.
- 2.** Klop de zachte boter en de fijne suiker met een mixer luchtig en bleekgeel, dit duurt ongeveer 4 tot 5 minuten.
- 3.** Voeg de eieren een voor een toe en klop telkens goed door voor je het volgende ei toevoegt. Voeg het vanille-extract toe en klop kort mee.
- 4.** Zeef de bloem en het zout boven het mengsel en spatel alles voorzichtig door elkaar tot een glad, luchtig beslag. Niet te lang roeren.
- 5.** Verdeel het beslag gelijkmatig over de twee voorbereide vormen en strijk de bovenkant glad met een paletmes.
- 6.** Bak 20 tot 25 minuten in het midden van de oven, tot de biscuit goudgeel is en terugveert wanneer je er zachtjes op drukt. Prik met een satéprikker in het midden: als die er droog uitkomt, is de cake gaar.
- 7.** Laat de cakes 5 minuten rusten in de vorm, stort ze dan op een rooster en laat volledig afkoelen.
- 8.** Klop de slagroom met de bloedsuiker stijf.
- 9.** Leg een afgekoelde cakelaag met de bovenkant naar beneden op een serveerschaal. Bestrijk royaal met de aardbeienconfituur. Schep de opgeklopte room erover en strijk glad.
- 10.** Leg de tweede cakelaag er voorzichtig op en bestuif de bovenkant ruim met bloedsuiker vlak voor het serveren.

Tip

Zorg ervoor dat de boter echt op kamertemperatuur is voor je begint: koude boter klopt niet luchtig en geeft een compacte biscuit. Weeg de bespelde beslag ook af over de twee vormen voor gelijke lagen.

Lekker met

Serveer bij de middagthee, eventueel met verse aardbeien erbij.

Dranktip

Een klassieke Engelse Earl Grey of Darjeeling thee past uitstekend bij deze lichte, zoete taart.

Ontdek meer recepten op kookpot.be