



VICTORIA SPONGE CAKE MIT FRISCHEN BEEREN

Zutaten:

Zutaten
Für eine 18 cm Springform

Für den Teig:
4 Eier
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
100 g Mehl
1/3 TL Backpulver
60 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für die Füllung:
300 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
4 EL Himbeer-Konfitüre

Zum Garnieren:
300 g gemischte Beeren
1 EL Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand NICHT fetten!

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 60 g Zucker und einer Prise Salz nicht ganz steif schlagen. In einer neuen Schüssel das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Vanilleextrakt 4 Minuten cremig aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Mehl und Backpulver vermengen und auf die Ei-Zucker-Masse sieben. Locker unter die Masse heben. Die Butter hineinträufeln und ebenfalls nur ganz eben unterheben.

Den Teig in die Form geben, glattstreichen und ca. 30 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Aus der Form lösen (den Rand ggf. mit Hilfe eines Messers lösen) und auf einem mit Backpapier belegtem Kuchenrost abkühlen lassen.

Die Beeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Sahne mit Vanillezucker aufschlagen. Den Kuchen halbieren. Den unteren Boden mit der Konfitüre bestreichen, die Hälfte der Sahne aufstreichen, den zweiten Boden aufsetzen und mit der restlichen Konfitüre und Sahne bestreichen. Mit frischen Beeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Verfeinern Sie das Törtchen mit einer unserer leckeren Konfitüren!