



Gâteaux

Victoria sponge cake - gâteau fourré à la confiture



1h15 **45 min** **30 min** **0** **488**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour l'appareil

225 g **Farine**
225 g **Beurre**
225 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 c. à soupe **Lait entier**

Ingrédients pour la garniture

4 c. à soupe **Confiture de fraises**

Ingrédients pour la finition

1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de l'appareil à gâteau

- 1 Utiliser de préférence un robot pâtissier pour réaliser l'appareil.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Beurrer les 2 moules de 20 cm de diamètre et les mettre au réfrigérateur.
- 4 Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre afin d'obtenir une crème consistante.
- 5 Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 6 Ajouter la farine, la levure et le lait, mélanger afin d'obtenir un mélange homogène.

Étape 2

Cuisson

- 1 Verser l'appareil dans les deux moules, lisser les surfaces avec une cuillère en bois.
- 2 Si on ne possède pas 2 moules identiques : utiliser un seul moule à bords hauts et allonger la durée de cuisson

de 10 min. Une fois froid, le couper en 2 dans l'épaisseur puis procéder au montage.

- 3** Enfourner pendant 30 mn environ.
- 4** Le gâteau est cuit si les bords se détachent légèrement du moule et si une pointe du couteau insérée au centre ressort sèche.

Étape 3

Montage et service

- 1** Lorsque les gâteaux sont complètement froids, étaler la confiture de fraises sur l'un des gâteaux et le recouvrir de l'autre.
- 2** Saupoudrer la surface du gâteau de sucre glace à l'aide d'une passette. Servir.