



Victoria sponge

Klassieke Engelse biscuittaart met twee luchtige lagen, gevuld met confituur en opgeklopte room. Vernoemd naar koningin Victoria.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	8	Gebak & dessert

Ingrediënten

225 g boter, zacht
225 g suiker
4 eieren
225 g zelfrijzende bloem
1 tl vanille-extract
1 snuifje zout
voor de vulling:
150 g aardbeienconfituur
200 ml room

1 el bloedsuiker
extra bloedsuiker om te bestuiven

Bereidingswijze

1. Klop de boter en suiker luchtig en bleek. Voeg de eieren een voor een toe en klop goed tussendoor.
2. Spatel de bloem, vanille en het zout er voorzichtig door tot een glad beslag.
3. Verdeel het beslag over twee ingevette springvormen van 20 cm en strijk glad.
4. Bak 20 tot 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden tot ze veren bij aanraken. Laat volledig afkoelen.
5. Klop de room met de bloedsuiker stijf. Bestrijk de onderste laag met confituur, dan de room, leg de tweede laag erop en bestuif met bloedsuiker.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)