



# Victoria Sponge Cake



## Zutaten

**Wichtig: Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben!**

### Für die Böden:

200 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 EL	Vanillepaste
1 Prise	Salz
4	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver

### Für die Erdbeermasse:

250 g	Erdbeeren
1 Pck.	Tortenguss, rot
1 EL	Zucker

### Für die Vanillecreme:

100 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker
1 EL	Vanillepaste
50 g	Schlagsahne

### Für die Dekoration:

200 g	Erdbeeren
	Puderzucker

### Sonstiges:

2 Springformen 20 cm Durchmesser  
Spritzbeutel mit Loch- oder Rosentülle

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 Min. + 30 Min. Back- und 2 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1724 kJ, 412 kcal, 44,5 g Kohlenhydrate, 4,6 g Eiweiß, 24,3 g Fett, 138 mg Cholesterin, 1,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

In diesem Video zaubern Melissa und Felix ein königliches, typisch englisches Dessert: den Victoria Sponge Cake mit Erdbeeren! Diese köstliche Leckerei ist berühmt für ihre fluffige, weiche Textur und den leichten, unwiderstehlichen Geschmack. Perfekt für einen gemütlichen Nachmittag mit einer feinen Tasse Tee! Lasst es euch schmecken und fühlt euch wie Royals!

### Step 1:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Tortenböden schlägst du zuerst die weiche Butter mit dem Zucker und der Vanillepaste sowie dem Salz schaumig auf. Nach und nach die Eier dazugeben und die Teigmasse weiter aufschlagen. In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterrühren.

### Step 2:

Die Springformen mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Butter einfetten. Verteile den Teig auf die beiden Springformen und backe sie für 30 Minuten bei gleicher Temperatur. Nach der Backzeit den Springrahmen lösen und die Tortenböden vollständig auskühlen lassen.

### Step 3:

Für die Erdbeermasse die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und den Strunk entfernen. Püriere die Erdbeeren zu einer glatten Masse und gib sie in einen Topf. Den Tortenguss und Zucker dazugeben und unter Rühren langsam erhitzen, bis die Masse andickt. Streiche die Erdbeermasse auf einen der ausgekühlten Tortenböden und lasse die Masse vollständig erkalten.

### Step 4:

Im Anschluss bereitest du die Vanillecreme vor. Dazu die weiche Butter mit gesiebttem Puderzucker und der Vanillepaste aufschlagen. Gib nach und nach die Sahne dazu, bis eine feste, schaumige Creme entsteht. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Rosentülle und spritze die Creme auf die kalte Erdbeermasse. Nun den zweiten Tortenboden als Deckel daraufsetzen.

### Step 5:

Lasse die Torte ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Währenddessen die Erdbeeren für die Dekoration waschen, trocken tupfen und bei der Hälfte der Erdbeeren den Strunk entfernen und diese halbieren. Sobald die Torte gut gekühlt ist, drapierst du die Erdbeeren auf der Torte und toppst sie vor dem Servieren mit Puderzucker.