

Mini Victoria sponge cake

Un grand classique anglais, parfait à l'heure du thé : une délicieuse génoise, une couche de crème au beurre puis de confiture. So british !

environ 16 pièces    Débutant  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins

Pour la pâte:

175 gr. de beurre

175 gr. de sucre

175 gr. de farine de blé

3 oeufs

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

0,5 sachets de Levure Chimique

Dr.Oetker

Pour le glaçage:

75 gr. de beurre

75 gr. de sucre glace

arôme naturel de vanille

lait

environ 6 c. à s. de confiture de

framboises

Et aussi:

sucre glace

framboises fraîches

- 1 Beurrez et farinez les alvéoles d'une plaque à muffin et préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Battez le beurre avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez les œufs puis la farine, la levure et mélangez bien.

- 3 Versez la pâte dans les alvéoles, placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 4 Sortez les cakes du four, laissez refroidir puis démoulez. Coupez chaque cake en deux dans son épaisseur.



- 5 **Préparation du glaçage :**
Battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit souple. Incorporez progressivement le sucre glace (préalablement tamisé). Ajoutez l'extrait de vanille et un peu de lait jusqu'à obtention d'un glaçage épais se laissant étaler.

- 6 **Etalez une couche de crème au beurre sur chaque moitié de cake, puis une couche de confiture. Superposez l'autre partie du cake. Saupoudrez de sucre glace.**

