Victoria Sponge Cake

Very british and very delicious

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver

Für die Tränke

Saft von 2 Bio-Orangen (ca. 8 EL)
1 EL Orangenlikör oder Grand Marnier
100 g Zucker

Für den Belag

600 g Schlagsahne
Puderzucker nach Belieben
Ca. 500 g frische Beeren nach Wahl bzw. Saison

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (20 oder 26 cm Ø je nachdem wie dick die Böden sein sollen bzw. wie oft ihr den Boden schneiden möchtet) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Butter, Zucker und Orangenabrieb in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
4. Anschließend die Eier einzeln unterrühren. Die Prise Salz dazugeben.
5. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls einrühren. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
6. In der Ofenmitte je nach Größe der Form 35-45 Minuten backen. Stäbchentest machen und die Form evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.
7. In der Zwischenzeit für die Tränke Orangensaft, Likör und Zucker in einem Topf aufkochen. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und bis zur weiteren Verwendung stehen lassen.
8. Nach der Backzeit den Kuchen aus der Form lösen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Dann mit der Tränke einstreichen. Ich piekse den Boden ein paar Mal mit einem Schaschlik-Spieß ein, dann verteilt sich die Tränke besser. Den getränkten, abgekühlten Boden in Frischhaltefolie eingewickelt für mindestens 1 Stunde (geht auch über Nacht) in den Kühlschrank legen.

9. Den Boden je nach Wunsch 1-2 x durchschneiden.
10. Sahne (wer mag mit Puderzucker gesüßt) steifschlagen und oben auf allen Böden verteilen und verstreichen. Beeren nach Wunsch auf den Sahneschichten verteilen.
11. Die einzelnen Böden aufeinandersetzen und leicht andrücken.
12. Bis zum Servieren kaltstellen.