



Victoria cake

20'Χρόνος
Εκτέλεσης**35'**Χρόνος
Ψησίματος**12-14**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα παντεσπάνια

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 4-5 λεπτά να αφρατέψει το μείγμα.
- Βάζουμε 2 κ.σ. από το αλεύρι και συνεχίζουμε να χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα για να βάλουμε το επόμενο.
- Προσθέτουμε το γάλα. Σε ένα μπολ βάζουμε το υπόλοιπο αλεύρι, το μπέικιν και ανακατεύουμε.
- Μεταφέρουμε το αλεύρι στο μίξερ, προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το ξύσμα λεμονιού, αλάτι και χτυπάμε για 10 δευτερόλεπτα.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και ανακατεύουμε με μια μαρίζ για να ενσωματώσουμε το αλεύρι που μπορεί να έχει μείνει στα τοιχώματα.
- Μοιράζουμε το μείγμα σε δύο **φόρμες 20 εκ.** βουτυρωμένες και αλευρωμένες.
- Ψήνουμε για 30-35 λεπτά. Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυσώσουν.

Για τη σύνθεση

- Κόβουμε με ένα **μαχαίρι** την επιφάνεια από το ένα παντεσπάνι για να τραβήξει την υγρασία από τη μαρμελάδα.
- Μεταφέρουμε το παντεσπάνι στην πιατέλα σερβιρίσματος και απλώνουμε όλη τη μαρμελάδα.
- Χτυπάμε στο μίξερ τη φυτική κρέμα με την ζάχαρη άχνη μέχρι να γίνει σφιχτή σαντιγί. Μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής.
- Καλύπτουμε το παντεσπάνι με τη φυτική σαντιγί και τοποθετούμε από πάνω το δεύτερο παντεσπάνι.
- Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε με σαντιγί και δυόσμο.

Συστατικά

Για τα παντεσπάνια

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 250 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 5 αβγά, μεσαία
- 80 γρ. γάλα
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη σύνθεση

- 150 γρ. **μαρμελάδα φράουλα**
- 200 γρ. φυτική κρέμα
- 20 γρ. ζάχαρη άχνη

Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη
- δυόσμο
- **σαντιγί**, φυτική

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

327 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	9.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	37.0 Υδατ/κες (γρ.)
16%	26%	48%	14%
24.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.43 Αλάτι (γρ.)
27%	9%	4%	7%