magimix

VICTORIA SPONGE CAKE

Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 8-10 PERSONEN

- 225 gram meel - 225 gram kristalsuiker - 225 gram zachte boter - 1 zakje bakpoeder - 4 middelgrote eieren - Poedersuiker - 1 pot aardbeien- of frambozenjam Slagroom

---

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (th. 6). Beboter twee ronde taartvormen (18 cm) en bekleed* de bodem met bakpapier.

2. Doe alle ingrediënten in de metalen kom. Start het programma DEEG/TAART. Druk na 10 tot 15 seconden op STOP, duw het beslag omlaag met de spatel* en start het programma opnieuw gedurende 5 seconden.

3. Verdeel het beslag over de twee vormen. Bak 20 tot 25 minuten in de oven. Controleerof de cake gaar is door er met de punt van een mes in te steken. Het mes moet er schoon uitkomen.

4. Laat afkoelen op een rooster. Bestrijk het oppervlak van een van de taarten met jam en doe daarop een laag slagroom. Leg de andere taart er voorzichtig bovenop.Bestrooi met poedersuiker.

Tip van de chef :

U kunt uw taart vullen met rode vruchten en/of de slagroom vervangen door een botercrème.

© foto's Sandra Mahut
© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version UK