

VICTORIA CAKE



áto piškótoá torta patrila medzi oblúbené dezerty kráľovnej Viktórie a práve po britskej kráľovnej nesie aj svoje meno - Victoria Cake. Tvoria ju dva piškótové korpusy, medzi ktorými je sladký džem a jednoduchý maslový krém dochutený vanilkou.

Náš recept je trochu inovovaný. V klasickom recepte sa používa maslo, my sme použili olej, piškótové korpusy sú tak ešte nadýchanejšie a ľahšie. Namiesto prášku do pečiva sme použili sódu bikarbónu, ktorá ho perfektne nahrádza. A krém má miesto masla základ v lahodnom mascarpone. Takýto koláčik sa perfektne hodí napríklad aj na letný piknik, jednoducho sa totiž prenáša a ešte jednoduchšie je, pokojne aj ako sendvič.

BUDETE POTREBOVAŤ:

4 vajcia
120 g kryštalového cukru
140 g polohrubej múky
40 g slnečnicového oleja
1/4 čajovej lyžičky sódy
bikarbóny
kôru z 1/2 citróna
150 g mascarpone
70 ml šľahačkovej
smotany
40 g práškoveho cukru
1 čajovú lyžičku
vanilkového extraktu
ovocný džem
práškový cukor
na posypanie

A TAKTO NA TO:

1. Pripravte korpusy. Bielka vyšľahajte s kryštalovým cukrom, žĺtka vyšľahajte s olejom. Vyšľahané žĺtka prelejte k bielkam a opatrne stierkou zamiešajte. Pridajte preosiatu múku zmiešanú so sódou, citrónovú kôru a stierkou miešajte, pokiaľ sa všetky suroviny nespoja.
2. Cesto rozdeľte do dvoch tortových foriem s priemerom 20 cm vystlaných papierom na pečenie. Pečte pri teplote 180 stupňov 20 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte cesto 5 minút odpočívať a až tak ho vytiahnite z formy.
3. Pripravte krém. Vyšľahajte šľahačku, pridajte mascarpone, cukor, vanilkový extrakt a šľahajte. Prvý korpus položte na tortový stojan, výdatne ho potrite ovocným džemom a potrite krémom. Položte druhý korpus a poprášte práškovým cukrom.