

La “Victoria Sponge base”

La Victorian sponge base può essere un buon sostituto del pan di spagna. Per variare le vostre ricette è possibile pertanto utilizzare come torta base la Victoria sponge. La differenza principale rispetto al pan di spagna è che è molto più saporita ma anche più pesante dovuto alla presenza del burro. Inoltre è molto semplice come lavorazione in quanto non c'è bisogno di separare rossi dai bianchi ed aggiungere la farina alla monta con la consueta paura di smontarla. Questa base si presta molto bene alle farciture, soprattutto a quella classica fatta con la panna montata, marmellata e frutta fresca (Victoria Sponge Cake) e rimane morbida per giorni.

Un pò di storia:



La Victoria sponge cake è una torta tipica anglosassone e si dice fosse la torta più amata dalla Regina Vittoria e che usava accompagnare con una buona tazza di tè caldo (il tè delle cinque per intenderci). In breve è Anna, duchessa di Bedford (1788 – 1861), colei a cui si deve l'invenzione di questo rito pomeridiano ed Ann era proprio una delle dame di compagnia della Regina Vittoria. Ovviamente Sua Maestà si impadronì del rituale, che divenne per lei così

importante, da meritare che i suoi ospiti indossassero abiti da cerimonia adeguati, per poter gustare un tè in sua compagnia. Vittoria, amava più di altri questa torta-sandwich che raccoglieva tra i suoi due strati una bella farcitura fresca e cremosa al tempo stesso. Poi la torta prese il suo nome e divenne un classico del tea-time. A dirla tutta si tratta di due semplici strati di una sorta di pan di spagna appesantito dal burro con al centro un cremoso ripieno ma certo, Victoria sponge è un nome che suona decisamente più

aristocratico, non trovate?

La ricetta che vi sto per proporre è per la **base** (per uno stampo a cerniera di 20 cm). Per la farcitura potete utilizzare della marmellata già pronta o frutta fresca spezzettata con l'aggiunta della panna montata oppure con la crema di mascarpone (200 ml di mascarpone + 100 ml di panna fresca + 1 cucchiaino di zucchero). Ma è ottima anche solo con la marmellata.

Ingredienti per la sponge:

- 175 gr di farina 00
- 175 gr di burro ammorbidito
- 150 gr di zucchero semolato fino
- 20 gr di amido di mais
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 uova intere
- 30 gr di latte intero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di limoncello o succo di limone

Procedimento:

Per prima cosa bisogna montare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa. Aggiungete ora le uova, una alla volta, e mescolate. Non preoccupatevi se all'inizio il composto potrebbe apparire cagliato poiché con l'aggiunta poi degli altri ingredienti cambierà il suo aspetto. Aggiungete anche l'aroma vaniglia e mescolate.

A parte setacciate la farina, l'amido e il lievito. Incorporate quest'ultimi al composto precedente ed amalgamate il tutto con una frusta. Ora inserite il limoncello o succo di limone ed infine il latte. Continuate a mescolare fino a quando non risulterà un composto omogeneo.

Inburrate ed infarinate uno stampo a cerniera. Versate il

composto all'interno e livellate con un cucchiaino o spatola. Cuocere la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30-40 minuti o fino a quando non risulterà cotta al centro (rif. prova dello stecchino). E' fondamentale non aprire il forno nei primi 30 minuti di cottura per evitare che si abbassi troppo.

Lasciate raffreddare completamente la torta prima di tagliarla e farcirla.

...

Prossimamente pubblicherò un'ulteriore variante al classico pan di spagna, la Madeira cake. A presto.

Charles