**Victoria sandwich cake van Jamie Oliver**

Nodig:

Voor de cake

225 gr boter

225 gr suiker

4 grote eieren

225 gr zelfrijzend bakmeel

2 tl bakpoeder

Voor de vulling

2-3 el aardbeienjam

200 ml slagroom

suiker naar smaak voor de slagroom

poedersuiker om te bestrooien

Verder nodig:

2 ronde bakvormen van 20 cm

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet de bakvormen in met wat boter en bestuif met bloem of bekleed ze met bakpapier. Doe alle ingrediënten voor de cake in een grote kom en mix het geheel totdat je een homogeen beslag krijgt. Verdeel het cakebeslag gelijkmatig over beide bakvormen en strijk het glad. Bak de cakes in ca 25 minuten totdat ze gaar en goudbruin zijn. Laat de de cake eerst ca 5 minuten in de vorm afkoelen alvorens je ze op een taartrooster volledig laat afkoelen.

Voor het serveren:

Klop de slagroom met wat suiker stijf. Bestrijk 1 cakelaag met de jam en verdeel de slagroom hierover. Dit kun je gewoon met een lepel/spatel doen, maar ook netjes met een spuitzak. Leg de andere cakelaag hier bovenop en bestrooi rijkelijk met poedersuiker.