

Victoria cake au caramel au beurre salé

Quand vous avez oublié un anniversaire, comment vous faites ?

Généralement quand on me rappelle qu'il y a un anniversaire à fêter à la maison c'est souvent déjà trop tard pour que je puisse réagir et arriver avec le gâteau couvert de bougies entre les mains. Il faut dire que j'ai toujours eu la mémoire d'un bulot à marée basse quand il s'agit des dates. Au mieux je sais que les anniversaires des miens se déroulent sans doute dans... l'année à venir !

Il n'y a rien à faire j'ai tout essayé, les pense-bêtes, les moyens mnémotechniques, les rappels... de toutes manières je finis par tout oublier.

Du coup je suis toujours à l'affût des recettes comme ce Victoria Cake qui me permettent de sauver la face et en même temps de présenter le joli gâteau attendu, en affirmant haut et fort que bien sûr je n'avais pas oublié, la preuve ! En montrant le gâteau du doigt !

Et forcément avec des génoises aériennes et déjà toutes prêtes qui attendent sagement dans mon congélateur d'être garnies et décorées c'est beaucoup, beaucoup plus facile !

[Imprimer](#)

Comme un Victoria au caramel au beurre salé

Auteur: Dorian

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson:

Temps total: 15 minutes

Cette recette ne nécessite pas de cuisson, mais 3h d'attente au réfrigérateur.

Ingredients

- 2 [génoises cuites](#)
- 150g de [sauce caramel au beurre salé](#)
- 250g de chocolat blanc
- 100g de crème liquide entière
- Sucre glace

Instructions

1. Faites décongeler les génoises et la sauce caramel en vous reportant à l'emballage.
2. Préparez la ganache au caramel qui va servir à fourrer le gâteau.
3. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier.
4. Portez à ébullition 100g de sauce caramel et la crème au micro-ondes puis versez-les sur le chocolat.
5. Posez une assiette sur le saladier et laissez reposer 3 minutes.
6. Fouettez doucement le mélange et mettez au réfrigérateur au moins deux heures.
7. Vous pouvez préparer cette ganache la veille.
8. Fouettez la ganache et couvrez-en une des deux génoises à l'aide d'une poche à douille.
9. Arrosez alors avec les 50g de sauce au caramel restants.
10. Déposez la deuxième génoise délicatement sur la première.
11. Saupoudrez généreusement avec du sucre glace puis mettez au frais pendant au moins une heure avant de déguster votre gâteau !

Astuces : Vous pouvez aussi faire un Victoria fruité en utilisant de la chantilly, des fraises et un coulis de fruits !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>
