



# Γεμιστό κέικ βανίλια σοκολάτα

20'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

60'

Χρόνος  
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το παντεσπάνι

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε τα αυγά, τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, το αλάτι και χτυπάμε πολύ καλά για να αφρατέψει το μείγμα.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε πολύ απαλά με μία μαρίζ.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε βουτυρωμένο ένα ταψί 20x30 εκ. που έχουμε στρώσει με μία λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 10-12 λεπτά. Όταν το παντεσπάνι είναι έτοιμο το αφήνουμε να κρυώσει και το σκεπάζουμε με μία νωτισμένη πετσέτα.

Για το κέικ

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε βούτυρο κομμένο σε μικρά κομμάτια, τη ζάχαρη και χτυπάμε πολύ καλά για να αφρατέψει το μείγμα.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ, προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα αυγό για να προσθέσουμε το επόμενο.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, ανακατεύουμε πολύ καλά το μείγμα με μία μαρίζ και προσθέτουμε το ξύσμα από ένα πορτοκάλι, το εκχύλισμα βανίλιας, βραστό νερό, ανακατεύουμε και αφήνουμε το μείγμα στην άκρη.
- Σε ένα μπολ προσθέτουμε το αλεύρι, το κακάο, την ψιλοκομμένη κουβερτούρα και μεταφέρουμε τα υλικά στον κάδο του μίξερ, με το βούτυρο και τα αυγά. Προσθέτουμε αλάτι και ανακατεύουμε για να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.
- Βουτυροκακαώνουμε μία φόρμα 10x30 εκ. και προσθέτουμε το μισό μείγμα του κέικ.

## Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 3 αυγά μέτρια σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 200 γρ. μαρμελάδα φράουλα

Για το κέικ

- 250 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 5 αυγά μέτρια σε θερμοκρασία δωματίου
- ξύσμα από ένα πορτοκάλι
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 100 γρ. βραστό νερό
- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 70 γρ. κακάο
- 100 γρ. κουβερτούρα 65% κακάο
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη βουτυρόκρεμα

- 125 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. άχνη ζάχαρη

Για το σερβίρισμα

- σοκολατένια διακοσμητικά
- μούρα
- φράουλες
- φύλλα δυόσμου
- κακάο σε σκόνη
- άχνη ζάχαρη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

- Απλώνουμε μαρμελάδα φράουλα στο παντεσπάνι. Τυλίγουμε και δημιουργούμε ένα ρολό. Το μεταφέρουμε στη φόρμα, πιέζουμε πολύ καλά και το καλύπτουμε με το υπόλοιπο μείγμα του κέικ.
- Ψήνουμε για 40-50 λεπτά με τη σχάρα πολύ ψηλά.

#### Για τη βουτυρόκρεμα

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο, την άχνη ζάχαρη και χτυπάμε τα υλικά. Ξεκινάμε σε χαμηλή ταχύτητα, στη συνέχεια δυναμώνουμε και συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

#### Για το σερβίρισμα

- Αφαιρούμε το κέικ από τη φόρμα και απλώνουμε τη βουτυρόκρεμα με ένα κουτάλι σε όλη την επιφάνεια του κέικ.
- Στολίζουμε με σοκολατένια διακοσμητικά, μούρα και φράουλες, δυόσμο, κακάο σε σκόνη και άχνη ζάχαρη.

