



# 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 μαριζ.
- 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 μαριζ 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.
- Βουτυροκακάζουμε μία φόρμα 10x30 εκ. και προσθέτουμε το μισό μείγμα του κέικ.
- 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.

## Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 3 αβγά, μέτρια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 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. ζάχαρη κρυσταλλική
- 5 αβγά, μέτρια, σε θερμοκρασία δωματίου
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 100 γρ. νερό, βραστό
- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 70 γρ. κακάο
- 100 γρ. κουβερτούρα 65%
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη βουτυρόκρεμα

- 120 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη

Για το σερβίρισμα

- σοκολατάκια, διακοσμητικά
- φρέσκα μούρα
- φράουλες
- φύλλα δυόσμου
- κακάο
- ζάχαρη άχνη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

794 Θερμίδες (kcal)	41.0 Λιπαρά (γρ.)	24.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	94.0 Υδατ/κες (γρ.)
40%	59%	120%	36%
73.0 Σάκχαρα (γρ.)	11.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.3 Αλάτι (γρ.)
81%	22%	16%	5%