



Κέικ μπισκότο

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

35'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175° C στον αέρα.
- Σε ένα μεγάλο μπολ προσθέτουμε το γιαούρτι, τα αυγά, το νερό, το σπορέλαιο, το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
- Σε ένα άλλο μπολ προσθέτουμε το κακάο, το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη σόδα, την κουβερτούρα κομμένη σε κομμάτια και ανακατεύουμε καλά με ένα κουταλάκι.
- Μεταφέρουμε το μείγμα με τα στερεά υλικά στο πρώτο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε καλά με μία μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βουτυροκακαώνουμε δύο στρογγυλές φόρμες 23 εκ. και στρώνουμε 14 γεμιστά μπισκότα στη βάση της κάθε φόρμας. Μοιράζουμε το μείγμα στα δύο.
- Απλώνουμε με τα χέρια μας ομοιόμορφα και ψήνουμε για 30 με 35 λεπτά σε υψηλή σχάρα.

Για τη βουτυρόκρεμα

- Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, το γάλα, το εκχύλισμα βανίλιας και την άχνη ζάχαρη.
- Χτυπάμε την κρέμα για λίγη ώρα γιατί δεν θέλουμε να μαλακώσει.

Για τη βουτυρόκρεμα σοκολάτας

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε την άχνη ζάχαρη, το κακάο, το γάλα, το βούτυρο, και το εκχύλισμα βανίλιας.
- Χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για 2-3 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και σφίξει η κρέμα.

Για τη σύνθεση

- Μεταφέρουμε το ένα παντεσπάνι, με τα μπισκότα προς τα κάτω, σε μία πιατέλα σερβιρίσματος και απλώνουμε τη βουτυρόκρεμα.
- Βάζουμε από πάνω το δεύτερο παντεσπάνι, με τα μπισκότα προς τα πάνω και το πιέζουμε για να απλώσει η βουτυρόκρεμα σε όλη την επιφάνεια ανάμεσα από τα παντεσπάνια.
- Απλώνουμε την κρέμα κακάο πάνω από το δεύτερο παντεσπάνι.
- Σπάμε τα μπισκότα που έχουν περισσέψει και τα ρίχνουμε στη σοκολατένια βουτυρόκρεμα.
- Σερβίρουμε με λίγο δυόσμο.

Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 2 αβγά, μέτρια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. νερό
- 60 γρ. σπορέλαιο
- 1 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 120 γρ. κακάο, σε σκόνη
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 100 γρ. κουβερτούρα
- 300 γρ. μπισκότα γεμιστά

Για τη βουτυρόκρεμα

- 130 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 380 γρ. ζάχαρη άχνη
- 30 γρ. γάλα

Για τη βουτυρόκρεμα σοκολάτας

- 500 γρ. ζάχαρη άχνη
- 60 γρ. κακάο, σε σκόνη
- 50 γρ. γάλα
- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

395 Θερμίδες (kcal)	17.0 Λιπαρά (γρ.)	9.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	55.0 Υδατ/κες (γρ.)
20%	24%	47%	21%
45.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.23 Αλάτι (γρ.)
50%	8%	12%	4%