



# Κέικ βανίλιας με σχέδια

**20'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**70'**  
Χρόνος  
Ψησίματος

**8-10**  
Μερίδες

**2**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το παντεσπάνι

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, την κρυσταλλική ζάχαρη και χτυπάμε για να αφρατέψει το μείγμα.
- Ρίχνουμε το εκχύλισμα βανίλιας και τα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου.
- Όταν το μείγμα είναι έτοιμο το αφαιρούμε από το μίξερ.
- Σε ένα μπολ προσθέτουμε το καυτό νερό το κακάο και ανακατεύουμε.
- Όταν διαλυθεί το κακάο μεταφέρουμε το μείγμα στον κάδο του μίξερ με τα υπόλοιπα υλικά. Χτυπάμε με το σύρμα.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις με μία μαρίζ.
- Ρίχνουμε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο ταψί 25x35 εκ. στρωμένο με λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 20 λεπτά. Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσει.

Για το κέικ βανίλιας

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, την κρυσταλλική ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, το αλάτι και χτυπάμε για να αφρατέψει το μείγμα.
- Όταν είναι έτοιμο προσθέτουμε 2 κ.σ. αλεύρι, τα αυγά και χτυπάμε για να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Αφαιρούμε το μείγμα από το μίξερ, βάζουμε το γάλα και ανακατεύουμε με μία μαρίζ.
- Προσθέτουμε το αλεύρι, που έχουμε ανακατέψει με μία κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ, ξύσμα από ένα πορτοκάλι και ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις.

Για τη σύνθεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Σε μία βουτυρωμένη **φόρμα 30x10** εκ. απλώνουμε 3 κ.σ. από το μείγμα.
- Χρησιμοποιούμε κουπάτ με διαφορετικά σχέδια και κόβουμε κομμάτια από το παντεσπάνι.
- Τα ενώνουμε και τα μεταφέρουμε στη φόρμα. Δημιουργούμε μία σειρά από σχήματα από τη μία άκρη στην άλλη.
- Με ένα κουτάλι προσθέτουμε και απλώνουμε το μείγμα του κέικ.
- Χτυπάμε τη φόρμα με τα χέρια μας για να πάει παντού το μείγμα και ψήνουμε για 40-50 λεπτά.
- Σεβρίρουμε με άχνη ζάχαρη και κακάο σε σκόνη.

## Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 120 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 3 αυγά, μέτρια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 40 γρ. νερό, καυτό
- 2 κ.σ. [κακάο Nestle Dessert](#)
- 80 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

Για το κέικ βανίλιας

- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 350 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 4 αυγά, μέτρια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 100 γρ. γάλα
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι

Για το σεβρίρισμα

- ζάχαρη άχνη
- [κακάο Nestle Dessert](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

612 Θερμίδες (kcal)	31.8 Λιπαρά (γρ.)	18.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	69.0 Υδατ/κες (γρ.)
31%	45%	93%	27%
36.7 Σάκχαρα (γρ.)	10.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.47 Αλάτι (γρ.)
41%	21%	13%	8%