



# Τούρτα σοκολάτας με φράουλες

**35'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**50'**Χρόνος  
Ψησίματος**12-14**

Μερίδες

**2**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη γκανάς

- Τοποθετούμε ένα [κατσαρολάκι](#) σε μέτρια φωτιά.
- Βάζουμε την κρέμα γάλακτος και αφήνουμε να πάρει μια βράση.
- Σε ένα μπολ σπάμε την κουβερτούρα σε κομμάτια.
- Μεταφέρουμε την καυτή κρέμα γάλακτος στο μπολ με την κουβερτούρα και αφήνουμε για 30-40 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και την αφήνουμε 1 ώρα στο ψυγείο να κρυώσει.

Για τα παντεσπάνια

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το κακάο, το νερό και ανακατεύουμε καλά να λιώσει. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα με το σύρμα για 3-4 λεπτά να αφρατέψει το μείγμα.
- Βάζουμε ένα ένα τα αυγά. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα να βάλουμε το επόμενο.
- Βάζουμε το μείγμα με το κακάο, το ξινόγαλο και συνεχίζουμε να χτυπάμε.
- Σε αν μπολ βάζουμε το αλεύρι, τη σόδα, το αλάτι και ανακατεύουμε. Βάζουμε 3 κ.σ. από το μείγμα στον κάδο και χτυπάμε για 1 λεπτό.
- Αφαιρούμε τον κάδο, βάζουμε τα υπόλοιπα στερεά υλικά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Μοιράζουμε το μείγμα σε τρεις βουτυρωμένες και κακαωμένες [φόρμες 20 εκ.](#) που στην βάση τους έχουμε απλώσει λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 45-50 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν καλά.

Για τη σύνθεση

- [Κόβουμε](#) τις φράουλες στη μέση και αφήνουμε στην άκρη.
- Βάζουμε την κρύα γκανάς στο μίξερ και χτυπάμε για 30 δευτερόλεπτα να αφρατέψει. Μπορούμε να βάλουμε το μπολ με τη γκανάς που έμεινε στον φούρνο μικροκυμάτων για να λιώσει.
- Στην πλατέλα σερβιρίσματος βάζουμε το ένα παντεσπάνι. Απλώνουμε το 1/3 από τη γκανάς και το 1/3 από τις φράουλες.
- Καλύπτουμε με το δεύτερο παντεσπάνι, το 1/3 από τη γκανάς και το 1/3 από τις φράουλες.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για το τρίτο παντεσπάνι, την υπόλοιπη γκανάς και τις φράουλες.
- Απλώνουμε με την λιωμένη γκανάς και [σερβίρουμε](#).

## Συστατικά

Για τη γκανάς

- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 500 γρ. κουβερτούρα

Για τα παντεσπάνια

- 140 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 440 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [εγχύλισμα βανίλιας](#)
- 3 αυγά, μεσαία
- 250 γρ. νερό, βραστό
- 70 γρ. κακάο
- 260 γρ. ξινόγαλο
- 1 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη σύνθεση

- 500 γρ. φράουλες

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

588 Θερμίδες (kcal)	31.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	64.0 Υδατ/κες (γρ.)
29%	44%	95%	25%
44.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	6.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.47 Αλάτι (γρ.)
49%	18%	24%	8%