



Τούρτα βανίλια σοκολάτα

30'
Χρόνος
Εκτέλεσης

30'
Χρόνος
Ψησίματος

14-16
Μερίδες

3
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα παντεσπάνια

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το φτερό για 5-6 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα να αφρατέψει.
- Προσθέτουμε 1-2 κ.σ. αλεύρι και στη συνέχεια ένα ένα τα αβγά.
- Βάζουμε το υπόλοιπο αλεύρι, αλάτι, τη βανίλια, το γιαούρτι και χτυπάμε για 10 δευτερόλεπτα.
- Μεταφέρουμε το μισό μείγμα σε ένα μπολ. Στο υπόλοιπο μείγμα που έχουμε στον κάδο βάζουμε το κακάο και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε 3 φόρμες 20 εκ. Με ένα κουτάλι βάζουμε εναλλάξ τα δύο μείγματα διάσπαρτα σε κάθε φόρμα.
- Χτυπάμε να απλώσει το μείγμα στις φόρμες και ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυσώσουν καλά.

Για τη βουτυρόκρεμα

- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, την άχνη, τη βανίλια και χτυπάμε με το φτερό σε μέτρια ταχύτητα για 2-3 λεπτά.
- Αφαιρούμε το 1/3 από το μείγμα και το βάζουμε σε ένα μπολ.
- Στο υπόλοιπο μείγμα, στον κάδο, βάζουμε το κακάο και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Για τη σύνθεση

- Τοποθετούμε το ένα παντεσπάνι στην πλατέλα σερβιρίσματος.
- Απλώνουμε 3 κ.σ. από τη σοκολατένια βουτυρόκρεμα. Τοποθετούμε από πάνω το δεύτερο παντεσπάνι, απλώνουμε 3 κ.σ. από τη σοκολατένια βουτυρόκρεμα και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για το τρίτο παντεσπάνι.
- Απλώνουμε τη σοκολατένια βουτυρόκρεμα σε όλη την επιφάνεια της τούρτας. Με ένα κουτάλι απλώνουμε σε διάσπαρτα σημεία τη λευκή βουτυρόκρεμα σε όλη την επιφάνεια της τούρτας.
- Στολίζουμε με σοκολατάκια και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τα παντεσπάνια

- 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 300 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 4 αβγά, μεσαία
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 150 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 2 κ.σ. κακάο

Για τη βουτυρόκρεμα

- 300 γρ. βούτυρο
- 300 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 30 γρ. κακάο

Για το σερβίρισμα

- 50 γρ. σοκολατάκια

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

556 Θερμίδες (kcal)	35.0 Λιπαρά (γρ.)	22.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	53.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	50%	110%	20%
38.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.12 Αλάτι (γρ.)
40%	10%	9%	2%