



Τούρτα Κέικ Βανίλιας

Μετά από τόσες ευχές και τόσα μηνύματα που πήρα για τα γενέθλια μου, πρέπει να μοιραστώ μαζί σας την βανίλια μου. Όσοι με γνωρίζετε ξέρετε ότι αγαπάω την βανίλια, ναι από αυτούς που ανάμεσα σε ένα γλυκό βανίλιας και σοκολάτας θα διαλέξω το πρώτο.



Έτσι λοιπόν στα γενέθλια μου δεν θα έφτιαχνα κάτι σοκολατένιο, πάμε στην κουζίνα μου να σας κεράσω ένα κέικ γεμάτο βανίλια.

Υλικά για το Κέικ

250 γρ βούτυρο αγελαδινό

300 γρ ζάχαρη

1 λοβό βανίλιας ή οποία άλλη θέλετε

500 γρ [αλεύρι Κούλα](#)

15 γρ μπέικιν

2 γρ αλάτι

6 ασπράδια

350 γρ ξινόγαλα ή γάλα

Για το γλάσο

200 γρ βούτυρο αγελαδινό

200 γρ άχνη ζάχαρη

200 γρ λευκή κουβερτούρα

2 κ.γ υγρή βανίλια

200 γρ κρέμα τυριού

Οδηγίες για το Κέικ

Ανάβουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς και βουτυρώνουμε 3 ταψιά 20 εκ., βάζουμε και λαδόκολλα να βγει εύκολα το κέικ. Χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη και την βανίλια να ασπρίσει και να αφρατέψει.



Σε άλλο μπολ βάζουμε τα ασπράδια με το ξινόγαλα και τα χτυπάμε με ένα πιρούνι. Και σε άλλο μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι.



Προσθέτουμε στο μείγμα με το βούτυρο το 1/3 από το αλεύρι και μετά το μείγμα από τα ασπράδια, κάνουμε το ίδιο εναλλάξ μέχρι να τελειώσουν τα μείγματα.



Μοιράζουμε το μείγμα στα 3 ταψιά και ψήνουμε για 20 λεπτά περίπου ανάλογα τον φούρνο σας, επειδή δεν βάλουμε κρόκους δεν παίρνει χρώμα το Κέικ.



Οδηγίες για το γλάσο

Θέλουμε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου, χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη και την βανίλια.



Λιώνουμε σε Μπεν Μαρί την κουβερτούρα, μόλις αφρατέψει το βούτυρο προσθέτουμε την κρέμα τυριού συνεχίζοντας το χτύπημα τελειώνουμε προσθέτοντας σιγά – σιγά την κουβερτούρα.



Συναρμολόγηση

Αφού ψηθούν και κρυώσουν τα Κέικ βάζουμε ενδιάμεσα και επάνω γλάσο, στολίστε όπως σας αρέσει, αν έχετε ένα τσέρκι θα σας βοηθήσει πολύ.



Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!