**ΤΟΥΡΤΕΣ**

**Κρέμες για τούρτα**

1. **Κρέμα Σεράνο (σοκολάτα).** 1 κιλό κρέμα σαντιγί, 200 γρ. λιωμένη κουβερτούρα
2. **Κρέμα σαντιγί.** 250 γρ. κρέμα γάλακτος, 30 γρ. άχνη ζάχαρη, ¼ κ.γ. βανίλια υγρή
3. **Κρέμα Μόκα.** 1 κιλό κρέμα σαντιγί, 2-3 κ.σ. νες καφέ αρεωμένος με λίγο κονιάκ
4. **Κρέμα Τιροαμισού.** 4 κρόκοι αυγών, 150 γρ. ζάχαρη, 2 κ.σ. εσπρέσο, 1 κιλό σαντιγί, 400 γρ. μασκαρπόνε
5. **Κρέμα Φράουλα.** 1 κιλό κρέμα σαντιγί, 200 γρ. πολτοποιημένη φράουλα
6. **Κρέμα βουτύρου (βρετανικού τύπου).** 100 γρ. άχνη κοσκινισμένη, 100 γρ. βούτυρο, 1κ.σ. χυμό λεμονιού, ½ κ.γ. βανίλια υγρή
7. **Κρέμα Πατισερί.** 500 γρ. γάλα, 5 κρόκοι αυγών, 125 γρ. ζάχαρη, 25 γρ. αλεύρι, 25 γρ. κορν φλάουρ, λίγο βανίλια
8. **Μους Σοκολάτας.** Σιρόπι ( 40γρ. ζάχαρη, 40 γρ. νερό) στους 120 βαθμούς, 60 γρ. κρόκοι, 160 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, 300 γρ. κρέμα γάλακτος
9. **Μους Λευκής σοκολάτας.** 300 γρ. σαντιγί, 150 γρ. λευκή σοκολάτα λιωμένη
10. **Caramel Cream Cheese Frosting.** 250 γρ. μαργαρίνη μαλακή ή βούτυρο θερμοκρασία δωματίου, 200 γρ. σάλτσα καραμέλα, 400 γρ. φιλαδέλφεια, 1 πρέζα βανίλια
11. **Cream Cheese Frosting.** 250 γρ. βούτυρο, 220 γρ. άχνη, 400 γρ. φιλαδέλφεια, λίγο βανίλια
12. **Γαλλική Βουτυρόκρεμα.** 8 κρόκοι(αφράτεμα), 160 γρ. ζάχαρη, 5 κ.σ. νερό (σιρόπι μέχρι 114 βαθμούς), 380 γρ. βούτυρο θερμ. Δωματίου
13. **Αμερικάνικη Βουτυρόκρεμα.** 150 γρ. βούτυρο θερμ. Δωματίου, 340 γρ. άχνη κοσκινισμένη, 3-4 κ.σ. γάλα

**Κορμός σοκολάτας με σαντιγί
Παντεσπάνι :** 6 αυγά χωριστά, 120 γρ. ζάχαρη (για τους κρόκους), 30 γρ. ζάχαρη (για ασπράδια), 50 γρ. κακάο, λίγο αλάτι, λίγο βανίλια υγρή.
**Εκτέλεση :** Σε ένα μπολ χτυπάω τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Ταυτόχρονα χτυπάμε τα ασπράδια με τη ζάχαρη να γίνουν μαρέγκα. Αφού αφρατέψουν οι κρόκοι, προσθέτουμε το κακάο κοσκινισμένο, τη βανίλια και το αλάτι. Ανακατεύουμε με μαρίζ να μη φύγει ο αέρας. Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 170 αέρα για 10 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει 2 λεπτά και τυλίγουμε σε πετσέτα που έχουμε πασπαλίσει άχνη. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να κρυώσει
**Βουτυρόκρεμα σοκολάτας :** 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, 100 γρ. βούτυρο, 100 γρ. κρέμα γάλακτος.
**Εκτέλεση :** Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο στα μικροκύματα ή σε μπαιν μαρί. Προσθέτουμε τη κρέμα γάλακτος αφού έχει λιώσει η σοκολάτα με το βούτυρο και χτυπάμε μέχρι να σφίξει. Αφήνουμε στην άκρη σκεπασμένο με μεμβράνη.
**Σαντιγί :** 150 γρ. κρέμα γάλακτος, 1 κ.σ. άχνη, 1 κ.σ. ουίσκι.
**Εκτέλεση :** Χτυπάω τη κρέμα γάλακτος με την άχνη μέχρι να σφίξει 90 %. Προσθέτω το ουίσκι και ανακατεύω.
**Συναρμολόγηση :** Ανοίγουμε το παντεσπάνι και απλώνουμε τη σαντιγί. Τυλίγουμε σε ρολό και από πάνω απλώνουμε τη βουτυρόκρεμα με ένα κορνέ.

**Τούρτα σεράνο
Για το Παντεσπάνι.** 250 γρ. αυγά
100 γρ. ζάχαρη
150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
10 γρ. κακάο
**Για τον κιγιέ.** 80 γρ. ασπράδι
100 γρ. ζάχαρη
160 γρ. νερό
**Για τη Κρέμα.** 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35-36% λιπαρά
200 γρ κιγιέ
100 γρ. κουβερτούρα λιωμένη σε μπαιν μαρί.
**Για την γκανάζ.** 300 γρ. κουβερτούρα
150 γρ. γάλα
150 γρ. κρέμα γάλακτος
**Για το σιρόπι.** 100 γρ. ζάχαρη
100 γρ. νερό

**Εκέλεση**

#### **Παντεσπάνι**

Για να φτιάξουμε τούρτα σεράνο από το Κόρθι, αρχικά χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη στο μίξερ με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν πολύ καλά και να ασπρίσουν. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το κακάο και τα προσθέτουμε στα χτυπημένα αυγά. Ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί διαμέτρου περίπου 20 εκ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για περίπου 20-30 λεπτά (αναλόγως του φούρνου μας, δοκιμάζουμε στα 20 λεπτά τρυπώντας το κέντρο με ένα λεπτό μαχαίρι για να δούμε αν έχει ψηθεί. Αν βγαίνει στεγνή η λάμα, τότε το παντεσπάνι είναι έτοιμο).

**Κιγιές**Ετοιμάζουμε το σιρόπι βάζοντας σε ένα κατσαρολάκι το νερό και τη ζάχαρη. Το αφήνουμε να βράσει μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στους 120°C (θα πρέπει να έχουμε θερμόμετρο ζαχαροπλαστικής). Τότε αρχίζουμε και χτυπάμε στο μίξερ τα ασπράδια στην υψηλότερη ταχύτητα για 2 λεπτά, μέχρι να αρχίσει να σφίγγει ελαφρά η μαρέγκα. Κατεβάζουμε το σιρόπι από τη φωτιά, το αφήνουμε για 1 λεπτό, να σταματήσει να βράζει, και το ρίχνουμε λίγο λίγο μέσα στη μαρέγκα με σταθερή ροή (να πέφτει αργά σαν κλωστή). Χτυπάμε για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να κρυώσει και να σφίξει εντελώς η μαρέγκα.
**Κρέμα**Μόλις κρυώσει ο κιγιές, ζυγίζουμε 200 γρ. και τα χτυπάμε στο μίξερ με την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει σαντιγί. Ανακατεύουμε ένα μέρος από τη σαντιγί αυτή με τη λιωμένη κουβερτούρα με γρήγορες κινήσεις. Προσθέτουμε σιγά σιγά όλη τη σαντιγί και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
**Σιρόπι**Βάζουμε τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι και αφήνουμε να πάρουν μία βράση. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.
**Συναρμολόγηση**Κόβουμε το παντεσπάνι στο σχήμα που θέλουμε (στρογγυλό για στρογγυλή τούρτα, τετράγωνο για τετράγωνη κ.ο.κ., χρησιμοποιώντας το αντίστοιχο τσέρκι). Αφού κόψουμε το σχήμα και πάρουμε αυτό το κομμάτι παντεσπανιού, το κόβουμε έπειτα οριζοντίως σε τρεις φέτες πάχους 2-3 εκ. Σιροπιάζουμε τα τρία αυτά παντεσπάνια με 2-3 κουταλιές από το κρύο σιρόπι έκαστο, αλείφοντάς τα με ένα πινέλο. Απλώνουμε πάνω σε κάθε παντεσπάνι μία λεπτή στρώση κρέμας (σε ποσότητα που αντιστοιχεί στο 1/5 της κρέμας για κάθε παντεσπάνι). Τοποθετούμε τα παντεσπάνια σε μια πιατέλα, το ένα πάνω στο άλλο. Στο τέλος, καλύπτουμε και εξωτερικά την τούρτα με τη μισή από την κρέμα που έχει απομείνει και βάζουμε την κρέμα στην κατάψυξη να παγώσει (τουλάχιστον 4-5 ώρες). Βάζουμε την κρέμα που περίσσεψε στο ψυγείο, για να γαρνίρουμε την τούρτα στο τέλος.
**Γκανάζ**Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το γάλα μαζί με την κρέμα γάλακτος και τα αδειάζουμε στη λιωμένη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένα λείο, ομοιογενές σοκολατένιο μείγμα. Βγάζουμε την τούρτα από την κατάψυξη και την τοποθετούμε πάνω σε σχάρα. Αδειάζουμε στο κέντρο την γκανάς και με μια ίσια σπάτουλα τη σπρώχνουμε να καλύψει την επιφάνεια και να τρέξει και στα πλαϊνά. Με την κρέμα που περίσσεψε σχηματίζουμε ροζέτες στην επιφάνεια της τούρτας.

**Κλασική τούρτα Αμυγδάλου
Παντεσπάνι :** 250 ml (1 + 1/4 κούπας) φρέσκο γάλα πλήρες
2 κρόκοι αυγών, 40 γρ. (3 κουτ. σούπας) ζάχαρη, 2 κουτ. γλυκού κορν φλάουρ, 350 γρ. (1 + 3/4 κούπας) φυτική κρέμα, χτυπημένη σε σαντιγί,
2 έτοιμα παντεσπάνια
200 γρ. αμύγδαλα φιλέ, ελαφρώς καβουρδισμένα
6-8 κερασάκια γκλασέ
**Σιρόπι :** 150 ml (3/4 κούπας) νερό
150 γρ. (3/4 κούπας) ζάχαρη

#### **Εκτέλεση : Σιρόπι**

1. Για την κλασική τούρτα αμυγδάλου ξεκινάμε με το σιρόπι, σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη για 4 λεπτά, μετρώντας τον χρόνο από τη στιγμή που θα αρχίσει να παίρνει βράση το σιρόπι.
2. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει εντελώς.

**Τούρτα**

1. Σε μια μέτρια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, τους κρόκους, τη ζάχαρη και το κορν φλάουρ και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα μέχρι να γίνει μια λεία κρέμα.
2. Μόλις η κρέμα βράσει και αρχίσει να πήζει, αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τη βανιλίνη και ανακατεύουμε καλά με το σύρμα.
3. Μεταφέρουμε την κρέμα σε ένα μπολ και τη σκεπάζουμε με διάφανη μεμβράνη, την οποία εφαρμόζουμε στην επιφάνεια της κρέμας για να μη σχηματιστεί κρούστα. Την αφήνουμε να κρυώσει εντελώς και τη βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 2 ώρες.
4. Τη βγάζουμε από το ψυγείο και την ανακατεύουμε έντονα με το σύρμα μέχρι να γίνει λεία και μαλακή.
5. Προσθέτουμε τα 300 γρ. της φυτικής σαντιγί και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το σύρμα μέχρι να ενωθεί με την κρέμα.

**Συναρμολόγηση**

1. Ακουμπάμε ένα τσέρκι διαμέτρου 20 εκ. σε μια πιατέλα (ή, αν δεν έχουμε τσέρκι, χρησιμοποιούμε ένα ταψάκι με αποσπώμενα τοιχώματα). Τοποθετούμε στη βάση του το ένα παντεσπάνι. (Αν τα παντεσπάνια μας έχουν μεγαλύτερη διάμετρο, τα κόβουμε πρώτα στη διάμετρο του σκεύους.)
2. Με ένα πινέλο βρέχουμε ελαφρά το παντεσπάνι με κρύο σιρόπι και απλώνουμε από πάνω περίπου τη μισή κρέμα που ετοιμάσαμε. Ισιώνουμε την επιφάνεια.
3. Σκεπάζουμε την κρέμα με το δεύτερο παντεσπάνι, το βρέχουμε και αυτό με σιρόπι και το καλύπτουμε με την υπόλοιπη κρέμα (κρατάμε ελάχιστη για να στρώσουμε στα πλαϊνά της τούρτας στο τέλος). Ισιώνουμε καλά την επιφάνεια.
4. Βάζουμε την τούρτα στην κατάψυξη για 2 ώρες.

**Διακόσμηση**

1. Βγάζουμε την τούρτα από την κατάψυξη και αφαιρούμε προσεκτικά το τσέρκι, ζεσταίνοντάς το για λίγα δευτερόλεπτα με πιστολάκι μαλλιών (ή ανοίγουμε και αφαιρούμε προσεκτικά τα αποσπώμενα τοιχώματα του ταψιού).
2. Αλείφουμε τα πλαϊνά της τούρτας με την κρέμα που κρατήσαμε στην άκρη, ισιώνοντας καλά με μια σπάτουλα. Καλύπτουμε ολόκληρη την τούρτα (και τα πλαϊνά) με το φιλέ αμυγδάλου.
3. Αφήνουμε την τούρτα για 20-30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου, για να ξεπαγώσει.
4. Με τα υπόλοιπα 50 γρ. φυτικής σαντιγί κάνουμε 6-8 ροζέτες στην επιφάνεια της τούρτας, χρησιμοποιώντας ένα κορνέ σε σχήμα αστεριού.
5. Βάζουμε από ένα κερασάκι γκλασέ σε κάθε ροζέτα και σερβίρουμε την τούρτα αμυγδάλου.

**Τούρτα Καραμέλα
Παντεσπάνι :** 8 αυγά, χωρισμένα σε κρόκους και ασπράδια
 250 γρ. ζάχαρη
μισή κάψουλα βανιλίνη
175 γρ. νισεστές
175 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
**Σιρόπι :** 300 γρ. νερό
300 γρ. ζάχαρη
1/2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού
**Καραμέλα :** 250 γρ. αμύγδαλα λευκά, χοντροτριμμένα
250 γρ. ζάχαρη
**Σαντιγί :** 1 λίτρο κρέμα γάλακτος με 35-36% λιπαρά
70 γρ. ζάχαρη
1/2 κάψουλα βανιλίνη
**Συναρμολόγηση :** μαρμελάδα μαύρο κεράσι

**Εκτέλεση
Παντεσπάνι :** Για να φτιάξουμε τούρτα κρανς ή αλλιώς τούρτα καραμέλα, αρχικά προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150°C. Επενδύουμε με αντικολλητικό χαρτί μια φόρμα στρογγυλή διαμέτρου 24 εκ., με περίπου 5 εκ. ύψος. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με τον νισεστέ. Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ τους κρόκους με τη μισή από τη ζάχαρη και τη βανιλίνη μέχρι να φουσκώσουν και να διπλασιαστούν σε όγκο. Ξεχωριστά (σε καθαρό και στεγνό κάδο) χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να φουσκώσουν, προσθέτοντας πασπαλιστά και σε δόσεις την υπόλοιπη ζάχαρη. Χτυπάμε μέχρι να γίνει μια σφιχτή μαρέγκα. Ρίχνουμε τη μαρέγκα στα χτυπημένα κροκάδια. Προσθέτουμε το αλεύρι και τον νισεστέ και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ. Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε για 30 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει και ξεφορμάρουμε.
**Σιρόπι :** Βάζουμε σε κατσαρόλα το νερό και τη ζάχαρη και αφήνουμε να πάρουν μία βράση. Τότε προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού και κατεβάζουμε από τη φωτιά.
**Καραμέλα :** Ανακατεύουμε τα αμύγδαλα με τη ζάχαρη και τα βάζουμε σε μονή στρώση πάνω σε αντικολλητικό χαρτί. Τα ψήνουμε στον φούρνο στους 160°C μέχρι να καραμελώσουν και να ροδίσουν. Τα αφήνουμε να κρυώσουν και ύστερα τα σπάμε κοπανίζοντάς τα με έναν πλάστη ή ένα άλλο βαρύ αντικείμενο, μέχρι να γίνουν χοντρά τρίμματα.

**Σαντιγί :** Χτυπάμε στο μίξερ όλα τα υλικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί μια σφιχτή σαντιγί.
**Συναρμολόγηση :** Κόβουμε το παντεσπάνι οριζόντια σε 3 ίσα μέρη. Ραντίζουμε το ένα κομμάτι με 2-3 κουταλιές από το σιρόπι. Τοποθετούμε πάνω μία στρώση σαντιγί και μερικές κουταλιές μαρμελάδα μαύρο κεράσι. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο με τα υπόλοιπα υλικά και σκεπάζουμε με το τελευταίο κομμάτι παντεσπάνι, σιροπιάζοντάς το και αυτό. Καλύπτουμε την τούρτα με σαντιγί και την πασπαλίζουμε με τα καραμελωμένα αμύγδαλα σε όλη την επιφάνεια και στα πλαϊνά της. Ιδανικά, αφήνουμε, την τούρτα καραμέλα, να κρυώσει στο ψυγείο για 3-4 ώρες πριν σερβίρουμε.

**Τούρτα Μπλάκ Φόρεστ
Παντεσπάνι :** 125 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική
5 αβγά
125 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις & λίγο για τη φόρμα
30 γρ. κακάο
λίγο βούτυρο για τη φόρμα
**Εκτέλεση :** Για να φτιάξουμε τη γερμανική τούρτα black forest ξεκινάμε κοσκινίζοντας μαζί το αλεύρι και το κακάο. Χτυπάμε στο μίξερ τα αβγά με τη ζάχαρη έως ότου ασπρίσουν και αφρατέψουν πολύ καλά. Σταματάμε το μίξερ, προσθέτουμε σιγά σιγά τα κοσκινισμένα υλικά και ανακατεύουμε με μια ελαστική σπάτουλα σιλικόνης. Αδειάζουμε το μείγμα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα διαμέτρου 24 εκ. και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 10 λεπτά και στους 180°C για άλλα 30 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά (ακόμη καλύτερα για 1 βράδυ), ώστε να σφίξει και να μην είναι πολύ εύθρυπτο (για πιο γρήγορα, το τυλίγουμε καλά με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο). Την επομένη το κόβουμε οριζοντίως σε 3 ισόπαχους δίσκους.
**Σιρόπι :** 150 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική
150 γρ. νερό
60 γρ. λικέρ κιρς
**Εκτέλεση :** Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό για 3 λεπτά (από όταν αρχίσει ο βρασμός). Αποσύρουμε από τη φωτιά, αφήνουμε να κρυώσει και προσθέτουμε το κιρς.
**Γέμιση :** 800 γρ. Κρέμα Γάλακτος πλήρης, από το ψυγείο
80 γρ. ζάχαρη άχνη
300 γρ. κεράσια ή βύσσινα από κονσέρβα
50-80 γρ. μαρμελάδα σμέουρο ή φράουλα
μπόλικη κουβερτούρα, τριμμένη στη χοντρή πλευρά του τρίφτη (ή τρούφα σοκολάτας)
**Εκτέλεση :** Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη στο μίξερ, μέχρι να γίνει αρκετά σφιχτή σαντιγί. Βάζουμε το ένα κομμάτι παντεσπάνι σε μια πιατέλα, το βρέχουμε με ένα πινέλο με το σιρόπι και αλείφουμε με τη μαρμελάδα. Στρώνουμε περίπου το 1/3 της σαντιγί και απλώνουμε ομοιόμορφα τα μισά κεράσια (ή βύσσινα). Καλύπτουμε με το δεύτερο κομμάτι παντεσπάνι και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με το σιρόπι και τη σαντιγί. Καλύπτουμε τέλος με το τρίτο κομμάτι, το βρέχουμε με το υπόλοιπο σιρόπι και το στολίζουμε με την υπόλοιπη σαντιγί. Πασπαλίζουμε με την τριμμένη κουβερτούρα ή την τρούφα και αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 6 ώρες, να κρυώσει καλά η τούρτα προτού σερβίρουμε.

**Vegan τούρτα σοκολάτας
Βάση κέικ :** 270 γρ. (2 κούπες) αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο + λίγο ακόμα για τα ταψάκια
1 κουτ. γλυκού (κοφτό) μπέικιν πάουντερ
1 κουτ. γλυκού (κοφτό) μαγειρική σόδα
1/2 κουτ. γλυκού αλάτι
255 γρ. (1 κούπα + 1/4 της κούπας) ζάχαρη
75 γρ. (2/3 της κούπας) κακάο, κοσκινισμένο
460 γρ. (2 κούπες + 1/3 της κούπας) γάλα σόγιας
1 κουτ. γλυκού στιγμιαίος καφές
2 κουτ. γλυκού μηλόξιδο
125 γρ. (λίγο παραπάνω από 1/2 κούπα) ηλιέλαιο
**Εκτέλεση :** Για τη vegan τούρτα σοκολάτας, προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Αλείφουμε με τη μαργαρίνη το εσωτερικό 2 στρογγυλών ταψιών διαμέτρου 20 εκ. και τα αλευρώνουμε.
Σε βαθύ μπολ ανακατεύουμε με σπάτουλα το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα, το αλάτι, τη ζάχαρη και το κακάο.
Βάζουμε το γάλα σόγιας σε βαθύ μπολ. Σε ένα μικρό φλιτζάνι βάζουμε τον στιγμιαίο καφέ, ρίχνουμε λίγο από το γάλα σόγιας και ανακατεύουμε να διαλυθεί. Έπειτα αδειάζουμε το μείγμα στο υπόλοιπο γάλα σόγιας και ανακατεύουμε καλά με το σύρμα. Προσθέτουμε το μηλόξιδο και το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε να αναμειχθούν.
Αδειάζουμε το μείγμα υγρών σταδιακά στο μείγμα των στερεών ανακατεύοντας και χτυπάμε με το μίξερ χειρός για 1 λεπτό, ίσα ίσα να σχηματιστεί μια λεία ζύμη.
Μοιράζουμε τη ζύμη στα δύο ταψάκια και τα χτυπάμε ελαφρά στον πάγκο, να φύγει τυχόν αέρας. Ψήνουμε για περίπου 30 λεπτά. Για να βεβαιωθούμε ότι είναι έτοιμα, βυθίζουμε στο κέντρο ενός κέικ ένα μαχαίρι. Αν βγει με ίχνη υγρής ζύμης, ψήνουμε λίγο ακόμα και ξαναδοκιμάζουμε.
Ξεφουρνίζουμε και αφήνουμε τα κέικ στα ταψάκια για 10 λεπτά. Ύστερα ξεφορμάρουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.
**Γκανάς :** 150 γρ. κουβερτούρα, τεμαχισμένη
130 γρ. (1/2 κούπα) κρέμα καρύδας
**Εκτέλεση :** Σε κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα καρύδας μέχρι να κοχλάσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε την τεμαχισμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και να γίνει ένα λείο μείγμα. Αφήνουμε στο ψυγείο για 10-15 λεπτά, μέχρι να πήξει.
**Βουτυρόκρεμα :** 250 γρ. μαργαρίνη + λίγη ακόμα για το άλειμμα των ταψιών
2 κάψουλες βανιλίνης
80 γρ. (2/3 κούπας) ζάχαρη άχνη
2 κουτ. σούπας κακάο
50 γρ. κουβερτούρα λιωμένη τριμμένη κουβερτούρα ή τρούφα σοκολάτας, για το στόλισμα της τούρτας
**Εκτέλεση :** Ρίχνουμε σε ένα μπολ τη μαργαρίνη και χτυπάμε καλά με το μίξερ χειρός, μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε σταδιακά, συνεχίζοντας το χτύπημα, τις βανιλίνες, την άχνη, το κακάο και τέλος τη λιωμένη σοκολάτα. Βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να σφίξει.
**Συναρμολόγηση :** Σε μια πιατέλα βάζουμε στο κέντρο της 1 κουτ. γλυκού από τη βουτυρόκρεμα και επάνω βάζουμε το ένα κέικ (η «βουτυρόκρεμα» θα βοηθήσει να κολλήσει το κέικ).
Βγάζουμε την γκανάς από το ψυγείο, την ανακατεύουμε ελαφρώς να μαλακώσει και με μια σπάτουλα την απλώνουμε στην επιφάνεια του κέικ, αφήνοντας περίπου 1 εκ. κενό περιφερειακά. Στο μέρος του κέικ που αφήσαμε ακάλυπτο απλώνουμε «βουτυρόκρεμα» με ένα κορνέ ή με ένα κουτάλι. Έπειτα απλώνουμε «βουτυρόκρεμα» και πάνω από τη στρώση της γκανάς.
Καλύπτουμε με το δεύτερο κέικ, πιέζοντάς το ελαφρώς προς τα κάτω, να κολλήσει.
Καλύπτουμε με το δεύτερο κέικ, πιέζοντάς το ελαφρώς προς τα κάτω, να κολλήσει.
Με μια σπάτουλα καλύπτουμε την επιφάνεια του κέικ και όλα τα πλαϊνά της τούρτας με «βουτυρόκρεμα» και βάζουμε στο ψυγείο για 10 λεπτά.
Καλύπτουμε τα πλαϊνά και την επιφάνεια της τούρτας με τριμμένη κουβερτούρα ή τρούφα και σερβίρουμε**.**

**Τούρτα κατσαρόλας με βάση από μωσαϊκό
Υλικά :** 100 γρ. βούτυρο αγελάδας, σε κομμάτια
125 γρ. κουβερτούρα, τεμαχισμένη σε μέτρια κομμάτια
1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
80 γρ. κάστερ πάουντερ ή άνθος αραβοσίτου βανίλια
1 λίτρο αγελαδινό γάλα, πλήρες
450 γρ. μπισκότα πτι μπερ, σπασμένα σε μικρά κομμάτια
250 γρ. (1 κουτί) φυτική κρέμα σε κονσέρβα
λίγη κουβερτούρα, κρύα, τριμμένη στον τρίφτη
**Εκτέλεση :** Για την τούρτα κατσαρόλας με βάση από μωσαϊκό, τοποθετούμε μια ευρύχωρη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το βούτυρο, την κουβερτούρα, το μισό ζαχαρούχο γάλα (200 γρ.), το κάστερ πάουντερ και το γάλα και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα μέχρι να λιώσουν τα στερεά υλικά και το μείγμα να γίνει λείο και ομοιογενές.
Συνεχίζουμε για μερικά λεπτά ακόμη, ανακατεύοντας τακτικά με το σύρμα μέχρι το μείγμα να πάρει βράση
Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα σπασμένα πτι μπερ. Ανακατεύουμε απαλά με ελαστική σπάτουλα (μαρίζ) μέχρι να καλυφθούν από το μείγμα.
Το αδειάζουμε σε ένα ταψάκι (ή στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενα τοιχώματα) διαμέτρου 25 εκ. Απλώνουμε ομοιόμορφα και ισιώνουμε την επιφάνειά του. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 10 λεπτά.
Σε ένα μπολ χτυπάμε με το μίξερ τη φυτική κρέμα γάλακτος μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε το υπόλοιπο ζαχαρούχο γάλα και χτυπάμε για λίγα λεπτά, μέχρι να γίνει ένα λείο, πυκνό μείγμα.
Βγάζουμε την τούρτα από το ψυγείο και απλώνουμε στην επιφάνειά της το μείγμα που χτυπήσαμε με το μίξερ, κρατώντας λίγο, αν θέλουμε, για να σχηματίσουμε μερικές
ροζέτες από πάνω. Στο τέλος, τρίβουμε μπόλικη κουβερτούρα στην επιφάνεια. Βάζουμε την τούρτα στο ψυγείο για 2 ώρες, μέχρι να κρυώσει καλά και να σφίξει.
Ξεφορμάρουμε, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

**Τούρτα OREO
Παντεσπάνι :** 150 γρ. σοκολάτα 60%, 40 γρ. κακάο, 240 γρ. κεφίρ, 1 κτσ. Βανίλια, 240 γρ. νερό βραστό, 380 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., 4 γρ. αλάτι, 1 κ.γ. μπείκιν πάουντερ, 4 γρ. σόδα, 283 γρ. καστανή ζάχαρη, 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλική, 140 γρ. ηλιέλαιο, 80 γρ. κρόκοι, 4 αυγά, 150 γρ. βούτυρο.
**Εκτέλεση :** Σε ένα μπολ προσθέτουμε τη σοκολάτα και το κακάο. Ρίχνουμε το βραστό νερό και λιώνουμε τη σοκολάτα. Αφήνουμε να κρυώσει. Στο μίξερ, αφρατεύουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου με τις ζάχαρες. Προσθέτουμε τα αυγά, τους κρόκους και το λάδι. Ενσωματώνουμε καλά. Στη λιωμένη σοκολάτα θα προσθέσουμε το γάλα με τη βανίλια. Ενώνουμε τα δύο μείγματα και μόλις αναμειχθούν, προσθέτουμε το αλεύρι με το μπείκιν, τη σόδα και το αλάτι. Ανακατεύουμε με μαρίζ. Μποιράζουμε το μείγμα σε 2 στρόγγυλα τσέρκι 22 εκ. Και ψήνουμε σε προσθερμασμένο φούρνο 165 βαθμούς αέρα για 40 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν. Σιροπιάζουμε τα κέικ με βασικό σιρόπι. Τοποθετούμε ανάποδα το κέικ και απλώνουμε λίγη ποσότητα από cream cheese frosting. Στρώνουμε στην επιφάνεια μπισκότα OREO. Βάζουμε λίγο ακόμα βουτυρόκρεμα και τοποθετούμε από πάνω το άλλο κέικ. Τέλος περνάμε με την υπόλοιπη βουτυρόκρεμα όλο το κέικ.