

Συνταγή για κλασικό κέικ βανίλια-σοκολάτα, με επικάλυψη σοκολάτας. Τα παιδιά τρελαίνονται για το συνδυασμό βανίλιας-σοκολάτας, αλλά και οι μεγάλοι επίσης! Αγαπημένο εύκολο γλυκό των παιδικών μας χρόνων, το κέικ μαρμπρέ ή δίχρωμο είναι από τις κλασικές μας αναμνήσεις. Μπορούμε να το αφήσουμε σκέτο, να το πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη, να το καλύψουμε με γλάσο, γκανάς σοκολάτας ή πραλίνα φουντουκιού. Ότι και να επιλέξετε ένα είναι σίγουρο...  
Εξαφανίζεται στο πι και φι και δε μένει ψίχουλο!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. φάρινα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

450 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

4 αυγά

1 βανίλια ή 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Ξύσμα από ένα μικρό πορτοκάλι

250 ml φρέσκο γάλα

5 κ.σ. κακάο σε σκόνη

20 ml γάλα για τη σοκολατένια ζύμη

Για τη γκανάς: 200 ml κουβερτούρα

200 ml κρέμα γάλακτος

# Κέικ βανίλια-σοκολάτα

## Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη να ασπρίσει. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.

Συνεχίζουμε προσθέτοντας τη βανίλια, το ξύσμα και το αλεύρι εναλλάξ με το γάλα.

Χωρίζουμε το μίγμα σε 2 περίπου ίσα μέρη. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια μεγάλη φόρμα για κέικ ή δυο μικρές. Βάζουμε το μίγμα βανίλιας πρώτα στη φόρμα.

Στο υπόλοιπο μίγμα ανακατεύουμε το κακάο με μια μαρίζ, προσθέτοντας και το υπόλοιπο γάλα για να μη σφίξει πολύ το μίγμα. Ρίχνουμε το σοκολατένιο μίγμα στο βανιλένιο και με ένα μαχαίρι ή μια οδοντογλυφία κάνουμε "κύματα" ώστε να δημιουργηθούν σχέδια.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για μία ώρα περίπου ή μέχρι βάζοντας ένα μαχαίρι στο κέικ να βγαίνει καθαρό.

Για τη γκανάς, ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και την προσθέτουμε στην κουβερτούρα, που έχουμε βάλει σε κομματάκια σε ένα μπολ. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί και να γυαλίσει. Βάζουμε το κέικ σε μια σχάρα ή πιατέλα και το περιχύνουμε με τη γκανάς. Εναλλακτικά μπορούμε απλά να το πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη, να το αλείψουμε με μερέντα ή να το αφήσουμε σκέτο.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

# Κέικ βανίλια-σοκολάτα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη να ασπρίσει.
- 2 Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά.
- 3 Προσθέτουμε τη βανίλια, το ξύσμα και το αλεύρι εναλλάξ με το γάλα.
- 4 Χωρίζουμε το μίγμα σε 2 περίπου ίσα μέρη.
- 5 Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια μεγάλη φόρμα για κέικ ή δυο μικρές. Βάζουμε το μίγμα βανίλιας πρώτα στη φόρμα.
- 6 Στο υπόλοιπο μίγμα ανακατεύουμε το κακάο, προσθέτοντας και το υπόλοιπο γάλα.
- 7 Ρίχνουμε το σοκολατένιο μίγμα στο βανιλένιο και με ένα μαχαίρι ή μια οδοντογλυφία κάνουμε "κύματα" ώστε να δημιουργηθούν σχέδια.
- 8 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για μία ώρα περίπου ή μέχρι βάζοντας ένα μαχαίρι στο κέικ-να βγαίνει καθαρό.
- 9 Για τη γκανάς, ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και την προσθέτουμε στην κουβερτούρα, που έχουμε βάλει σε κομματάκια σε ένα μπολ.

10 Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί και να γυαλίσει.

11

Βάζουμε το κέικ σε μια σχάρα ή πιατέλα και το περιχύνουμε με τη γκανάς. Εναλλακτικά μπορούμε απλά να το πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη, να το αλείψουμε με μερέντα ή να το αφήσουμε σκέτο. Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!