

# Τούρτα γενεθλίων με καραμελάκια από την Αριάδνη Πούλιου και το ionsweets.gr!

- Προετοιμασία
- 45 Λεπτά
- Ποσότητα
- 8-10 κομμάτια
  - Επίπεδο

[Moderate](#)

## Συστατικά

- 185 γρ βούτυρο
- 150 γρ άχνη ζάχαρη
- 160 γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 30 γρ κακάο ION
- 1 κ.γ baking powder
- 2 αυγά
- 1 βανίλια.
- 3 κ.σ γάλα
- **Για την επικάλυψη**
- 250 γρ βούτυρο
- 350 γρ άχνη ζάχαρη
- 50 γρ κακάο ION
- 1 βανίλια
- 4 κ.σ ζάχαρη
- Καραμελίτσες με σοκολάτα για το στόλισμα

## Nutrition Info

- 635,6 Ενέργεια kcal
- 38,6 Λιπαρά g

- 24,2 Κορεσμένα λιπαρά g
- 71,0Υδατάνθρακες g
- 58,6 Συνολικά σάκχαρα g
- 4,4 Πρωτεΐνες g
- 0,6 Φυτικές ίνες g
- 0,1 Νάτριο g
- 0,3 Αλάτι g

## Οδηγίες

- 1.Εκτέλεση για το κέικ: Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με σύρμα το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε την ζάχαρη. Προσθέτουμε σιγά σιγά και τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε.
  - 2.Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180.
  - 3.Θα χρειαστούμε δυο ταψάκια 18 cm. Τα βουτυρώνουμε και στο κάτω μέρος τοποθετούμε λαδόκολλα. Χωρίζουμε την ζύμη ισόποσα. Και ψήνουμε στους 180 για 15 με 20 λεπτά.
  - 4.Δοκιμάζουμε με το μαχαίρι και μόλις βγει καθαρό είναι έτοιμα. Τα βγάζουμε από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν πριν τα βγάλουμε από τις φόρμες.
  - 5.Εκτέλεση για την επικάλυψη: Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με σύρμα το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει.
  - 6.Προσθέτουμε σιγά σιγά και τα υπόλοιπα υλικά.
  - 7.Συναρμολόγηση: Παίρνουμε το ένα κέικ και το καλύπτουμε με την επικάλυψη. Βάζουμε από πάνω το δεύτερο και καλύπτουμε με την επικάλυψη όλο το κέικ και στολίζουμε με τα καραμελάκια.
- Μερίδες : 8-10
  - Έτοιμο σε : 105 Λεπτά

## Σχετικά με το Σεφ



## Αριάδνη Πούλιου

Η Αριάδνη Πούλιου γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο της Κρήτης. Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Σπούδασε ζωγραφική στη Βακαλό και πήρε το πτυχίο της με άριστα και ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CF%84%CE%B1-%CE%B3%CE%B5%CE%BD%CE%B5%CE%B8%CE%BB%CE%AF%CF%89%CE%BD-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%B5%CE%BB%CE%AC%CE%BA%CE%B9%CE%B1/>