

Τούρτα καρδιά με φράουλες. Εύκολη συνταγή για σπιτική τούρτα με σοκολατένιο παντεσπάνι, πλούσια γέμιση ελαφριάς μους σοκολάτας και σαντιγί. Γαρνίρουμε με φράουλες για τέλειο αποτέλεσμα. Φτιάξτε την για γιορτές και ξεχωριστές περιστάσεις, όπως επέτειος, γενέθλια, Αγίου Βαλεντίνου και όποτε θέλετε να εντυπωσιάσετε!

## Τι θα χρειαστείτε

Για το παντεσπάνι:

3 μεγάλα αυγά

125 γρ. φάρινα που φουσκώνει μόνη της

125 γρ. ζάχαρη

30 γρ. κακάο

2 κ.γλ. καλαμποκέλαιο ή βούτυρο

Για το σιρόπι:

200 ml νερό

180 γρ. ζάχαρη

1 κ.σ. μαρμελάδα φράουλα

Για την κρέμα της γέμισης:

250 ml φυτική κρέμα

125 γρ. κουβερτούρα

70 ml γάλα ή κρέμα γάλακτος

Για τη σαντιγί:

250 ml φυτική κρέμα

1 κ.σ. ζάχαρη

Φράουλες για το γαρνίρισμα

# Τούρτα καρδιά με φράουλες

## Εκτέλεση συνταγής

Για το παντεσπάνι:

Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το κακάο.

Στο μίξερ χτυπάμε πολύ καλά τα αυγά με τη ζάχαρη και το καλαμποκέλαιο (ή το βούτυρο) μέχρι να φουσκώσουν, περίπου 8-10 λεπτά.

Αναμιγνύουμε απαλά στο μίγμα των αυγών το αλεύρι με το κακάο.

Βάζουμε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος που έχουμε κόψει στο ίδιο σχήμα στον πάτο της φόρμας καρδιάς.

Βάζουμε το μίγμα στη φόρμα, το ισιώνουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 30 λεπτά.

Μόλις το βγάλουμε, το αφήνουμε 10 λεπτά να κρυώσει και γυρνάμε τη φόρμα ανάποδα πάνω σε σχάρα. Αφαιρούμε τη φόρμα και το χαρτί ψησίματος και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.

Ετοιμάζουμε τη μους σοκολάτας. Λιώνουμε την κουβερτούρα, την οποία έχουμε κόψει σε κομμάτια, είτε σε μπεν μαρί είτε βάζουμε το γάλα να κάψει και την περιχύνουμε. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει καλά.

Χτυπάμε με το μίξερ τη φυτική κρέμα μέχρι να γίνει σαντιγί. Προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε απαλά.

Κόβουμε το κρύο παντεσπάνι σε δύο ίσα μέρη.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε κατσαρολάκι βάζουμε το νερό και τη ζάχαρη να λιώσει. Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά 7-10 λεπτά. Προς το τέλος προσθέτουμε τη μαρμελάδα (προαιρετικά) και ανακατεύουμε καλά.

Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει λίγο και στη συνέχεια βρέχουμε κάθε παντεσπάνι με αυτό, κουταλιά-κουταλιά.

Σε βάση για τούρτες ή σε πιατέλα βάζουμε το ένα παντεσπάνι. Απλώνουμε τη μους σοκολάτας.

Τοποθετούμε το δεύτερο παντεσπάνι.

Ετοιμάζουμε τη σαντιγί σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας της.

Την απλώνουμε με σπάτουλα σε όλη την επιφάνεια της τούρτας, και στα πλαϊνά.

Κόβουμε τις φράουλες κάθετα σε λεπτές φέτες. Τις τοποθετούμε περιμετρικά στα πλαϊνά της τούρτας. Αν θέλουμε διακοσμούμε και το πάνω μέρος με φράουλες ή ότι άλλο μας αρέσει.

Επίσης, μπορούμε να φιλοκόψουμε φράουλες και να τις βάλουμε και μέσα στη μους σοκολάτας.

Βάζουμε την τούρτα στο ψυγείο τουλάχιστον 2 ώρες. Σερβίρουμε κόβοντας κομμάτια και απολαμβάνουμε!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Τιραμισού](#)

## Τούρτα καρδιά με φράουλες

### Βήμα προς Βήμα

- 1 Για το παντεσπάνι: Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το κακάο.
- 2 Στο μίξερ χτυπάμε πολύ καλά τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να φουσκώσουν, περίπου 8-10 λεπτά.
- 3 Αναμιγνύουμε απαλά στο μίγμα των αυγών το αλεύρι με το κακάο.
- 4 Βάζουμε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος που έχουμε κόψει στο ίδιο σχήμα στον πάτο της φόρμας καρδιάς. Βάζουμε το μίγμα στη φόρμα, το ισιώνουμε και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 30 λεπτά.
- 5 Μόλις το βγάλουμε, το αφήνουμε 10 λεπτά να κρυώσει και γυρνάμε τη φόρμα ανάποδα πάνω σε σχάρα. Αφαιρούμε τη φόρμα και το χαρτί ψησίματος και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.
- 6 Ετοιμάζουμε τη μους σοκολάτας. Λιώνουμε την κουβερτούρα, την οποία έχουμε κόψει σε κομμάτια, είτε σε μπεν μαρί είτε βάζουμε το γάλα να κάψει και την περιχύνουμε. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει καλά.
- 7 Χτυπάμε με το μίξερ τη φυτική κρέμα μέχρι να γίνει σαντιγί. Προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε απαλά.
- 8 Κόβουμε το κρύο παντεσπάνι σε δύο ίσα μέρη.
- 9 Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε κατσαρολάκι βάζουμε το νερό και τη ζάχαρη να λιώσει. Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά 7-10 λεπτά. Προς το τέλος προσθέτουμε τη μαρμελάδα (προαιρετικά) και ανακατεύουμε καλά.
- 10 Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει λίγο και στη συνέχεια βρέχουμε κάθε παντεσπάνι με αυτό, κουταλιά-κουταλιά.
- 11 Σε βάση για τούρτες ή σε πιατέλα βάζουμε το ένα παντεσπάνι. Απλώνουμε τη μους σοκολάτας.
- 12 Τοποθετούμε το δεύτερο παντεσπάνι.
- 13 Ετοιμάζουμε τη σαντιγί σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας της. Την απλώνουμε με σπάτουλα σε όλη την επιφάνεια της τούρτας, και στα πλαϊνά.
- 14 Βάζουμε την τούρτα στο ψυγείο τουλάχιστον 2 ώρες. Σερβίρουμε κόβοντας κομμάτια και απολαμβάνουμε! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το Τιραμισού
- 15 Κόβουμε τις φράουλες κάθετα σε λεπτές φέτες. Τις τοποθετούμε περιμετρικά στα πλαϊνά της τούρτας. Αν θέλουμε διακοσμούμε και το πάνω μέρος με φράουλες ή ότι άλλο μας αρέσει. Τιπ: μπορούμε να φιλοκόψουμε φράουλες και να τις βάλουμε και μέσα στη μους σοκολάτας.