



Παντεσπάνι Σοκολάτα

Crème Cake Base Chocolate DAWN	1.000 γρ.
Αυγά	650 γρ.
Λάδι	150 γρ.
Νερό	200 γρ.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το σύρμα για 6 λεπτά στην 3^η ταχύτητα. Ψήνουμε σε τσέρκι της επιθυμητής διαμέτρου, σε αερόθερμο φούρνο στους 170°C ή σε ταμπανωτό στους 190°C για 35 λεπτά.

Frosting Σοκολάτας

Cover Κακάο DAWN	600 γρ.
Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK	300 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA	300 γρ.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ για 10 λεπτά μέχρι να διογκωθεί το μείγμα.

Μοντάρισμα

Αφού κρυώσει το παντεσπάνι, κόβουμε φύλλα σε πάχος 1 εκ. Στο τσέρκι τοποθετούμε ένα φύλλο Παντεσπάνι Σοκολάτα και απλώνουμε μια στρώση από Γέμιση Σοκολάτα. Στη συνέχεια πραγματοποιούμε δυο ακόμα στρώσεις εναλλάξ. Τέλος, ζεσταίνουμε το **Cover Κακάο DAWN** στους 35°C και επικαλύπτουμε.