**Τούρτα βανίλια σοκολάτα**

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα παντεσπάνια

* Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160ο C στον αέρα.
* Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το φτερό για 5-6 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα να αφρατέψει.
* Προσθέτουμε 1-2 κ.σ. αλεύρι και στη συνέχεια ένα ένα τα αβγά.
* Βάζουμε το υπόλοιπο αλεύρι, αλάτι, τη βανίλια, το γιαούρτι και χτυπάμε για 10 δευτερόλεπτα.
* Μεταφέρουμε το μισό μείγμα σε ένα μπολ. Στο υπόλοιπο μείγμα που έχουμε στον κάδο βάζουμε το κακάο και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα.
* Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε 3 φόρμες 20 εκ. Με ένα κουτάλι βάζουμε εναλλάξ τα δύο μείγματα διάσπαρτα σε κάθε φόρμα.
* Χτυπάμε να απλώσει το μείγμα στις φόρμες και ψήνουμε για 30 λεπτά.
* Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσουν καλά.

Για τη βουτυρόκρεμα

* Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, την άχνη, τη βανίλια και χτυπάμε με το φτερό σε μέτρια ταχύτητα για 2-3 λεπτά.
* Αφαιρούμε το 1/3 από το μείγμα και το βάζουμε σε ένα μπολ.
* Στο υπόλοιπο μείγμα, στον κάδο, βάζουμε το κακάο και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Για τη σύνθεση

* Τοποθετούμε το ένα παντεσπάνι στην πιατέλα σερβιρίσματος.
* Απλώνουμε 3 κ.σ. από τη σοκολατένια βουτυρόκρεμα. Τοποθετούμε από πάνω το δεύτερο παντεσπάνι, απλώνουμε 3 κ.σ. από τη σοκολατένια βουτυρόκρεμα και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για το τρίτο παντεσπάνι.
* Απλώνουμε τη σοκολατένια βουτυρόκρεμα σε όλη την επιφάνεια της τούρτας. Με ένα κουτάλι απλώνουμε σε διάσπαρτα σημεία τη λευκή βουτυρόκρεμα σε όλη την επιφάνεια της τούρτας.
* Στολίζουμε με σοκολατάκια και σερβίρουμε.