

Kolorowa zebra



Autor: **dragonik7**
Przepisów: **95** Ocena: **1440**

 5-6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 5 jajek
- 2,5 szklanki mąki + 2 łyżki
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka oranżady
- 0,5 szklanki oleju
- 2 łyżki kakao
- 500 g serka homogenizowanego waniliowego
- 250 ml śmietany 30%
- 60 g żelatyny
- 3-4 łyżki cukru pudru
- 3 różnokolorowe galaretki
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić na sztywno, dodawać stopniowo cukier, następnie żółtka i przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę. Dokładnie zmiksować. Ciągłe ubijając stopniowo wlewać na przemian olej i oranżadę. Ciasto podzielić na 2 części. Do jednej dodać 2 łyżki mąki, do drugiej 2 łyżki kakao.

Formę do pieczenia 25x40 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wylewać na przemian po 2 łyżki raz jasnego, raz ciemnego ciasta tak aby wyszły paski. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec ok 40 minut (do suchego patyczka). Upieczone ciasto ostudzić, przekroić na 2 blaty.

- 2 Galaretki rozpuścić zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu. Wylać do dość niskiego naczynia, Zostawić do stężenia. Pokroić w kostkę lub inne kształty.
- 3 Żelatynę rozpuścić zgodnie z przepisem na opakowaniu. Pozostawić do ostygnięcia. W tym czasie utrzeć Serki homogenizowane z cukrem pudrem. W oddzielnej misce ubić na sztywno schłodzoną śmietanę. Serki i ubitą śmietanę połączyć, dodać żelatynę. Zmiksować. Na końcu dodać pokrojoną galaretkę. Wymieszać. Masę wyłożyć na pierwszy blat ciasta, równomiernie rozprowadzić, przykryć drugim blatem. Pozostawić do stężenia masy. Całość posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: