

Zebra



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **367** Ocena: **2930**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 510 g mąki pszennej + 2 łyżki
- 220 g cukru
- 250 ml oranżady *
- 250 ml oleju
- 5 dużych jajek
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- sól
- Polewa czekoladowa
- 100 g masła
- 3 łyżki mleka
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki ciemnego kakao

Sposób przygotowania:

1

Mąkę razem z proszkiem do pieczenia przesiewamy przez sito. Do dużej miski wybijamy białka, dodajemy szczyptę soli i ubijamy. Kiedy piana będzie sztywna dodajemy powoli cukier i nadal ubijamy do momentu, aż cukier całkowicie się rozpuści, a piana będzie lśniąca. Teraz dodajemy stopniowo po jednym żółtku na przemian z mąką, wodą i olejem. Miksujemy do połączenia się składników.

Ciasto dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy kakao i mieszamy, do drugiej 2 łyżki mąki i również mieszamy. Dno tortownicy o wymiarach 26 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na środek wykładamy 2 łyżki jasnego ciasta, następnie na jasne ciasto wykładamy 2 łyżki ciemnego ciasta. Czynność powtarzamy do wyczerpania się składników. Ciasto wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160°C i pieczemy 20 minut. Po tym czasie temperaturę zwiększamy do 180°C i pieczemy kolejne 35-40 minut. Upieczone ciasto studzimy na kratce. Ciasto może popękać, ale to zupełnie naturalne.

Polewa czekoladowa

Do rondelka wlewamy mleko, dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu, aż cukier się rozpuści. Dodajemy masło pokrojone na mniejsze kawałki i dalej podgrzewamy. Kiedy masło się rozpuści zdejmujemy z ognia i dodajemy kakao. Przy pomocy różgi kuchennej mieszamy energicznie, aby powstała gładka i lśniąca polewa. Odstawiamy na około 5-10 minut do przestudzenia. Po tym czasie polewamy ciasto polewą.

Bardzo ważna jest kolejność rozpuszczania składników jest. Gwarantuje nam to, że polewa będzie lśniąca i gładka. Polewa nie zważy się i nie rozwarstwí.

Notes

* można zastąpić wodą gazowaną

Twoje notatki do przepisu: