

Zebra



Zabierałam się za nią kilka tygodni, o ile nie miesięcy. W końcu przyszła na nią pora i wygrzebałam jakiś stary przepis z mojego zeszytu. Tak w ogóle miało być dzisiaj inne ciasto, ale nie miałam nadwyżki masła. I powstała zebra - tak widać musiało być ;)

Składniki:

- 1 czubata szklanka białego cukru + jeszcze trochę
- 5 całych jaj (u mnie 6, bo miałam wyjątkowo małe)
- 3/4 szklanki oleju rzepakowego
- 2 i 3/4 szklanki mąki pszennej krupczatki
- 3 łyżki czarnego kakao naturalnego
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 szklanka gazowanej wody z sokiem owocowym (u mnie wiśniowy)

Wykonanie:

1. Jaja w całości ucieramy z cukrem.
2. Mąkę wsypujemy do miski, odsypujemy 3 łyżki i odstawiamy na później. Resztę mąki mieszamy z sodą. Dodajemy ją stopniowo do ucieranego ciasta na przemian z gazowaną wodą i olejem i ucieramy na wolnych obrotach miksera.

3. Ciasto dzielimy na dwie równe części. Pierwszą miksujemy z kakao, drugą z odstawioną wcześniej mąką.
4. Blaszke (tortownicę o średnicy ok. 24cm) wykładamy papierem do pieczenia i lekko natłuszczamy.
5. Na środek tortownicy wlewamy po dwie łyżki ciasta jasnego na przemian z dwiema łyżkami ciasta ciemnego. Najprościej robić to chochelkami.
6. Ciasto pieczemy w temperaturze około 200 stopni przez 45-50 minut. Po upieczeniu można posypać cukrem pudrem lub polukrować.