

Zebra z nutką cytryny



Prosta i pyszna babka, a do tego elegancko wygląda ;) Polecam na pochmurne niedzielne popołudnia. Przepis odnalazłam w czeluściach swojego grubego zeszytu w niebieskich okładkach. Pochodzi z jakiejś starej gazety.

Składniki:

- 150g masła (nie polecam zastępować tutaj masła margaryną)
- 150g mąki pszennej + 2 dodatkowe łyżki
- 50g mąki ziemniaczanej
- 5 jajek (żółtka osobno i białka osobno)
- 150g cukru pudru
- pół cytryny
- 2 łyżki kakao
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g) lub waniliowy własnej roboty (2 łyżki)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli do ubijania białek

Wykonanie:

1. Miękkie masło ucieramy z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym mikserem na wysokich obrotach. Kiedy utrze się na puch, dodajemy po jednym żółtku (zanim dodamy kolejne, poprzednie

powinno się utrzyć).

2. Cytrynę dokładnie myjemy lub parzymy wrzątkiem. Z połowy ścieramy skórkę, po czym z połówki wyciskamy sok.

3. Obie mąki mieszamy w misce z proszkiem do pieczenia.

4. Do masy jajecznej dodajemy skórkę i sok z cytryny.

5. Mąki stopniowo dodajemy do masy i ucieramy na niskich obrotach.

6. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy ją do ciasta i mieszamy.

7. Masę dzielimy na dwie mniej więcej równe części. Jedną miksujemy z kakao, drugą z 2 dodatkowymi łyżkami mąki.

8. Formę (keksówkę lub niedużą z kominkiem) smarujemy masłem i wysypujemy mąką.

9. Na dno blaszki wlewamy chochelkę ciasta jasnego, na to chochelkę ciasta ciemnego i tak dalej do wyczerpania ciasta.

10. Ciasto pieczemy w temperaturze około 180 stopni Celsjusza przez ok. 45 minut.