

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.
-

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.
-