Zeberka trochę inaczej



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
mąka tortowa	3 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1/3 łyżeczki
woda zimna	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	4 łyżeczki
skórka pomarańczowa kandyzowana	100 gramów
kakao	4 łyżki
czekolada gorzka	100 gramów
śmietana słodka	6 łyżek
masło	1 łyżka
jabłko	1 sztuka
aromat pomarańczowy	4-5 kropli
olej słonecznikowy	1 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne, miąższ zetrzeć na dużych oczkach tarki jarzynowej. Skórkę pomarańczową drobno posiekać. Mąkę (4łyżki odkładamy) przesiać razem z solą i proszkiem do pieczenia. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Nie przerywając miksowania dodajemy po łyżce przesianej mąki i po trochu oleju oraz wody. Na koniec dodajemy starte jabłko, skórkę i zapach pomarańczowy, mieszamy dokładnie. Masę dzielimy na 2 równe części - ja przelewam ją po połowie do dwóch jednakowych miseczek. Do jednej części dosypujemy kakao i dokładnie mieszamy; do drugiej dodajemy pozostałą mąkę i też mieszamy. Formę (ja użyłam okrągłego prodiża) smarujemy masłem i posypujemy tartą bułką. Wylewamy, na przemian, po 4 łyżki masy jasnej i ciemnej starając się wlewać je na środek - masy same się rozpłyną. Prodiż włączamy i ciasto pieczemy ok. 1godziny i 15-20min.. Trudno mi powiedzieć jak będzie w piekarniku bo zebrę piekę zawsze w prodiżu a do niego ciasto wlewam gdy jest zimny i dopiero włączam. Po 1 godz. sprawdzam ciasto patyczkiem. Po upieczeniu odstawiam do wystudzenia. POLEWA: w rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy śmietankę (koniecznie słodką, inna może się zważyć) a gdy zawrze wsypujemy pokruszoną czekoladę i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia, gotujemy na małym ogniu 3-4 min. cały czas mieszając, na koniec dodajemy aromat. Gorącą polewą smarujemy grubo przestudzone ciasto, odstawiamy do zastygnięcia. Takie ciasto najlepsze jest na drugi albo trzeci dzień - oczywiście jeżeli wcześniej nie zostanie pożarte przez domowe łakomczuchy :-)