

Zebra z kawą



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	500 g
jaja	5 szt
cukier 1,5	szkl
olej	250 ml
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
lub mąka	3 łyżki
wiórki kokosowe	dekoracja
polewa czekoladowa	dekoracja
oranżada	250 biała
orzechy laskowe	3 łyżki
kawa rozpuszczalna	1,5 - 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Całe jaja ubić z cukrem na puszystą, gęstą pianę.

Następnie ciągle miksując zmniejszyć obroty i dodawać na przemian 2 łyżki gazowanego napoju i 2 łyżki oleju.

Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, aby ją lepiej spulchnić- napowietrzyć przesiewamy ją przez sitko - nawet 2 - 3 razy i wysypujemy do masy cukrowo-jajecznej zmieszanej z olejem i gazowanym napojem. Wszystko razem miksujemy na gładką masę.

Powstałe ciasto dzielimy na dwie części (w dwóch naczyniach).

Do jednej części wysypujemy kawę, a do drugiej mielone orzechy lub (jeśli nie mamy orzechów lub nie chcemy orzechów) dodajemy 2 łyżki mąki.

Nakładamy ciasto do foremki - po 2 łyżki - najpierw 2 łyżki białego ciasta, na nie w środek nakładamy 2 łyżki kawowe ciasto i tak do wyczerpania ciasta, pamiętając, by ciasto nakładać ciągle na środek formy.

Pieczemy 50 - 60 min. w temperaturze 180 stopni C.

Po upieczeniu i wyjęciu z foremki dekorujemy wg uznania, jeśli to ma być zebra wielkanocna to ozdabiamy ją motywem wielkanocnym.

Ci, którzy mają sporą inwencję twórczą lub posiadają kolorowe lukry nie sprawi trudności udekorowanie ciasta na kolorowo.

