

ZEBRA



NINA6

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki pszennej	375 g
cukru	250 g
jaj	5 szt
łyżki dobrego ciemnego kakao	2
cukru pudru	150 g
olej	1/4 litra

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Dno tortownicy natłuścić.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać do miski, stopniowo dodawać cukier, cukier waniliowy, jaja, 1/8 l letniej wody i olej. Wszystkie składniki miksować krótko na najniższych obrotach, następnie dwie minuty na najwyższych, aby uzyskać gładką masę. Całość ciasta podzielić na dwie równe części. Jedną z nich połączyć z kakao 1-2 łyżki jasnego ciasta umieścić pośrodku tortownicy, nakryć 1-2 łyżkami ciemnego ciasta. W ten sposób napełniać tortownicę na przemian jasnym i ciemnym ciastem, po czym natychmiast wstawić do piekarnika.

Piec 50 minut na złoty kolor. Wyjąć z piekarnika, ciasto wyłożyć z formy na pergamin. Ostudzić. Przygotować lukier: cukier puder przesiać i ucierać z rumem (innym alkoholem) do uzyskania rzadkiej konsystencji. Rozprowadzić na powierzchni ostudzonego ciasta.

Czas przygotowania 25 minut, pieczenie 50 minut