

Świąteczne ciasto zebra

Ada Lal

Proste w przygotowaniu, ale efektowne dzięki dekoracji, nie przysporzy Wam dodatkowych kłopotów, za to efekt będzie doskonały.



PORCJE

1 blaszka 7cmx20cm

SKŁADNIKI

Ciasto

- 90 g białek
- 90 g brązowego cukru
- 90 g mielonych orzechów laskowych
- 30 g cukru pudru
- szczypta soli
- 45 g mąki
- 2 jajka
- 90 g masła palonego opcjonalnie
- 15 g kakao
- 50 g gorzkiej czekolady pokrojonej w drobną kostkę
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki proszku do pieczenia
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu

Polewa

- 250 g gorzkiej czekolady
- 50 g oleju rzepakowego
- 50 g posiekanych orzechów laskowych

INSTRUKCJE

Ciasto

1. Przygotuj formę. Wysmaruj ją masłem, następnie wsyp do środka odrobinę mąki. Poruszaj foremką w taki sposób, aby mąka przykleiła się do ścianek posmarowanych masłem.
2. Z białek i 30 g brązowego cukru przygotuj beżę francuską. Ubij ją do momentu miękkich wierzchołków.

3. W misce umieść: pozostałą część brązowego cukru, mielone orzechy, sól, mąkę, cukier puder, cynamon i proszek do pieczenia. Wymieszaj.
4. Do składników suchych dodaj jajka. Wymieszaj do połączenia.
5. Dodaj palone masło i wymieszaj.
6. W dwóch turach dodaj bezę francuską. Delikatnie mieszaj szpatułą do połączenia.
7. 30% masy przełóż do drugiej miski, dodaj kakao i wymieszaj. Przełóż do rękawa cukierniczego. Do jasnej masy dodaj pokrojoną czekoladę i wymieszaj.
8. Jasną masę przełóż do foremki. Wyszprycuj kakaową część po środku ciasta. Wykałaczką wymieszaj oba ciasta, tworząc specjalny wzór zebry. Piecz przez około 45 minut w temperaturze 175°C lub do suchego patyczka.

Polewa

1. Czekoladę roztop w mikrofalówce. Pamiętaj o tym, aby podgrzewać ją w 30 sekundowych odcinkach i mieszać za każdym razem. Temperatura czekolady nie powinna przekroczyć 45°C.
2. Dodaj olej i orzechy. Wymieszaj do połączenia.
3. Wystudzone ciasto pokryj czekoladową polewą. Odstaw do lodówki na godzinę.
4. Ciasto przechowuj w lodówce do 7 dni.

UWAGI

Palone masło przygotuj ze zwykłego masła. Podgrzej na wolnym ogniu do momentu, aż będzie miało karmelowy kolor. Przelej przez sitko.