

Akademia Tortu

Przepis na ciasto Zebra

Ilość porcji: 1 blaszka 28cmx37cm

Składniki

Ciasto jasne

- 240 g mąki pszennej typ 550
- 240 g mąki pszennej
- 400 g cukru kryształu
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 130 g masła
- 270 g białka pasteryzowanego
- 225 ml oleju (~185 g)
- 300 ml mleka (300 g)
- 180 g kwaśnej, gęstej śmietany
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

Ciasto czarne

- 35 g czarnego kakao
- 3 łyżki wrzątku
- 60 g kwaśnej, gęstej śmietany
- 45 g cukru

Instrukcje

Jasna masa

1. Ubić sztywną pianę z białek z 1/4 cukru.
2. W misce robota połączyć produkty suche: obie mąki, resztę cukru, proszek do pieczenia sól. Zamieszać.
3. W osobnym garnuszku wymieszać mleko, śmietanę i ekstrakt waniliowy.

4. Na wolnych obrotach, do suchych produktów zacząć dodawać miękkie masło. Wymieszać aż będzie przypominać sypki piasek.
5. Dodać olej.
6. Wlać miksturę mleka.
7. Dodać ubite białka i wymieszać robotem na najniższych obrotach tylko do połączenia masy.
8. Oddzielić 1/4 masy do osobnej miski.

Czarna masa

1. Kakao zalać wrzątkiem i dobrze wymieszać różgą.
2. Dodać cukier i śmietanę. Miksturę dodać do 1/4 odłożonej masy. Dobrze zwymieszać.
3. Ciasto wylewać na przemian (jasne/ciemne) do przygotowanej, wysmarowanej smarowidłem blaszki.
4. Piec do suchego patyczka w 180C, około 40 minut.

Przydatne uwagi

- Ciasto Zebra, zwane w USA Marble Cake, wykorzystałam do [tortu antygrawitacyjnego](#) jaki przygotowałam dla mojej córki na jej 11te urodziny. Idealnie się sprawdziło!
- Do ciemnej części masy użyłam [czarne kakao](#), ale i tradycyjne, brązowe też się sprawdzi.
- Ciasto upiekłam je w blaszce o rozmiarze 15"x10", blaszka 2" głęboka.