

## Babka „Zebra”

12 porcji, forma o Ø 28 cm

400g mąki pszennej  
320g cukru  
250g jaj (5szt.)  
220ml wody mineralnej gazowanej  
150ml oleju  
30g mąki pszennej  
15g proszku do pieczenia  
30g kakao  
tłuszcz do natłuszczenia formy  
bułka tarta do posypania formy  
surowce do dekoracji ciasta



Fot. Małgorzata Włodarczyk  
Wykonanie: klasa III Zc

Tortownicę posmarować tłuszczem, posypać bułką tartą. Ubić pianę z białek, utrwalić cukrem, dodać kolejno po 1 żółtku, a następnie olej i wodę mineralną, wymieszać. Do masy dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto podzielić na dwie części. Do jednej dodać przesiane kakao, wymieszać, do drugiej dodać mąkę (30g), wymieszać. Na środku tortownicy kłaść łyżkę ciasta białego, a następnie w to samo miejsce łyżkę ciasta ciemnego i tak do wyłożenia całej ilości ciasta.

Piec około 1 godziny w temperaturze 170 - 190°C. Po upieczeniu wyjąć z formy, ostudzić, udekorować.

Alternatywnym rozwiązaniem na zebre są muffiny-zebra ;]



fot. Małgorzata Włodarczyk, wykonanie: klasa III Zc

