

Торт «Зебра»



Для теста потребуется:

- 2** стакана (270 г) муки
- **240-260** г сахара
- **200** г сметаны
- **3** яйца
- **50** г сливочного масла
- **2** ст. ложки порошка какао
- **1/2** ч. ложки соды
- уксус для гашения соды



Для глазури:

2 ст. ложки молока

2 ст. ложки сахара

50 г сливочного
масла

3 ст. ложки

порошка какао



Способ приготовления:

Взбейте яйца с сахаром до образования пузырчатой массы.



Добавьте во взбитые яйца сметану и растопленное сливочное масло, охлажденное до комнатной температуры. Хорошенько перемешайте.



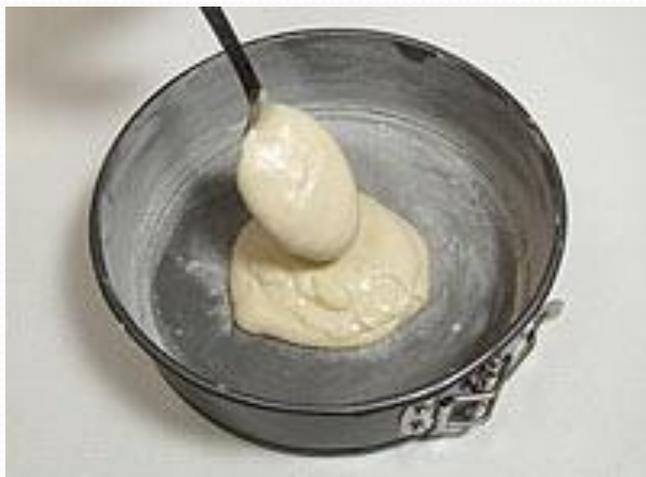


Постепенно добавьте муку и соду, погашенную уксусом. Тщательно перемешивайте тесто после каждой порции муки, чтобы избежать образования комочков. Тесто должно быть консистенции густой сметаны. Если оно будет жидким, корж, может быть, и пропечется, но будет слишком влажным внутри. Слишком густое тесто сложно будет выкладывать в форму.



Полученное тесто разделите на две равные части. К одной части добавьте какао. Количество какао зависит от ваших предпочтений. Если вы хотите, чтобы темные полосочки были поярче, добавьте от 2 до 3 ст. ложек какао. Для более светлых полосочек достаточно 3 ч. ложек порошка.

В центр смазанной маслом и посыпанной мукой формы выкладывают поочередно светлое и темное тесто. Итак, в самый центр формы положите 3-4 ст. ложки светлого теста.



Поставьте форму с тестом в нагретую до 160°C духовку и выпекайте около 1 часа. Не открывайте духовку первые 20 минут. Готовность коржа проверяйте деревянной палочкой.

Готовый корж слегка остудите, не вынимая из формы. Затем выложите его на решетку или матерчатую салфетку, чтобы не отсыревал низ, и окончательно остудите.



Для глазури вскипятите молоко с сахаром, поварите до растворения сахара.



Добавьте масло. Когда масло распустится, добавьте какао, хорошенько размешайте и снимите с огня.



глазурью покройте остывший корж.

