

Tort zebra

Tort zebra

Ingrediente :

5 galbenusuri de ou, 250 g zahar pudra, 1 zahar vanilat, 125 ml apa calduta, 250 ml ulei, 375 g faina, 1 praf de copt, 5 albusuri, 2 linguri cacao

Preparare :

Se freaca galbenusurile cu zaharul si zaharul vanilat, se adauga apa si uleiul. Faina amestecata cu praful de copt se adauga treptat, cu lingura. Se incorporeaza albusurile batute spuma. Se imparte compozitia in 2 parti egale. Intr-una din ele se pune cacao. Se tapeteaza o forma rotunda de tort cu hirtie de copt si pun 2 linguri din aluatul alb in mijlocul tavii, peste care se pun 2 linguri din aluatul negru, si tot asa, pina cind se termina compozitia. Se coace la foc potrivit, pe ultimul gratar.