



przepisy.pl

Tęczowe ciasto typu zebra w kształcie rybki



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



40 minut



180 °C



Tortownica o średnicy 23 cm

Składniki:

- drobny cukier - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 225 gramów
- średnie jajka - 4 sztuki
- mąka samorosnąca (lub zwykła + 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia) - 225 gramów
- kakao - 25 gramów
- ekstrakt waniliowy - 0.5 łyżeczek
- mleczna czekolada - 150 gramów
- śmietanka 30% - 100 mililitrów
- lentilki - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. Nagrzey piekarnik do 180°C (piekarnik z termoobiegiem – do 160°C, oznaczenie piekarnika – 4). Tortownicę o średnicy 23 cm wysmaruj tłuszczem i oprósz mąką lub wyłóż papierem do pieczenia.
2. Utrzyj Kasię z cukrem na lekką, puszystą masę. Do masy dodawaj jajka, jedno po drugim, cały czas ucierając.
3. Połącz z mąką, aby otrzymać gładką masę.
4. Rozdziel masę na dwie części. Jedną część wymieszaj dokładnie z kakao rozpuszczonym w 2 łyżeczkach wody lub mleka. Do drugiej dodaj ekstrakt waniliowy. Do tortownicy wylej część brązowego ciasta. Następnie dodaj na wierzch kilka łyżek białego ciasta, bez kakao. Czynność powtarzaj, wlewając na zmianę obydwa ciasta.
5. Delikatnie potrząśnij tortownicą, aby powierzchnia ciasta wyrównała się.
6. Piecz ciasto w nagrzanym piekarniku przez 40 minut. Sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest suche. Zanim wyjmiesz je z tortownicy, pozwól mu przestygnąć przez około 15 minut. Odłóż na kratkę do całkowitego wystygnięcia.
7. Aby przygotować polewę, połam czekoladę i rozpuść w śmietance kremówce na wolnym ogniu. Wystudź, a gdy lekko zgęstnieje, rozsmaruj ją na cieście. Użyj lentilek do dekoracji ciasta tęczowym wzorem. Wytnij z ciasta niewielki kawałek, który posłuży jako ogon rybki. Tęczowe ciasto typu zebra w kształcie rybki jest już gotowe.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl