



Зебра торта

Често се воодушевуваме на Зебра тортите кои ги гледаме на фотографии. Фичо со видео ќе ни покаже совршен рецепт за подготовка на ваква торта!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 2 јајца
- 1 шолја (од 250 мл) шеќер
- 1 лажичка ванила екстракт
- ½ шолја (120 мл) масло
- 1 ½ шолја сенаменско брашно
- 1 ½ лажички прашок за печиво
- ½ шолја кисела вода
- 2 лажички какао
- малку рум

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 85 грама бело чоколадо
- 50 мл слатка павлака

Чекор 1

Изметете ги јајцата додека да добијат пенеста структура. Додадете го шеќерот и матете додека не се стопи шеќерот. Додадете ја ванилата продолжете го матењето со жица.

Чекор 2

Во брашното додадете го прашокот за печиво и во смесата од јајца постепено додавајте го брашното, па киселата вода наизменично. Матете додека не добиете хомогена смеса.

Чекор 3

Во помал сад ставете го какаото и растворете го со малку вода да нема грутки. Смесата за колачот поделете ја на два дела.

Во едниот дел додадете го какаото, другиот дел оставете го како што е.

Чекор 4

Земете округла тава од 26 см. и премачкајте ја со путер. Доколку користите Делимано нема потреба да ја премачкувате. На средината на тавата сипете прво од црната смеса, потоа од белата и се' така додека не се потрошат двете смеси. Печете на 175 степени околу 35 минути.

Чекор 5

На пареа растопете го белото чоколадо, додадете ја слатката павлака и мешајте додека смесата не се изедначи.



Чекор 6

Сервирајте парче од тортата и попрскајте го со преливот од бело чоколадо.

Доколку не можете да подготвите прелив, можете само да наросите шеќер во прав.

Совет

Се надеваме дека овој видео рецепт ќе ве мотивира да ја направите оваа торта. Доколку сакате, може третина од смесата да обоите со друга прехранбена боја и да добиете помодерна зебра. Бидете креативни!

Користени производи:



Сад за сос



Округла тава 26см.



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk