



Торт "Зебра" - один из самых любимых, быстрых, вкусных и давно знакомых тортов.

Ингредиенты:

- яйца куриные - 3 шт.
- сметана - 0,5 ст.
- сахар - 1,5 ст.
- сливочное масло или маргарин - 100 г
- 0,5 ч.л. соды, гашеной уксусом
- мука - 1,5 ст.
- ванилин

глазурь:

- сметана - 3 ст.л.
- сахар - 1 ст.
- какао - 1 ст.л.
- масло сливочное - 1 ст.л.

Приготовление:

Яйца растереть с сахаром,



добавить сметану,



растопленный маргарин или масло.



Соду погасить уксусом и соединить с мукой, а затем и со всеми остальными ингредиентами.



Полученное тесто разделить на 2 неравные части, в одну из которых добавить 1-2 ст.л. какао (по вкусу и цвету). Обычно я делаю меньшей ту часть, которая будет с какао.

Форму для выпечки разогреть и смазать сливочным маслом. Полученную массу выкладывать столовой ложкой на середину формы,



чередуя светлое тесто и темное,



каждый следующий цвет нужно выкладывать на центр предыдущего



и так продолжать,



пока не закончится всё тесто.



У меня на фото в этот раз тесто получилось немного не по центру, но на готовом виде торта это никак не отражается.

Выпекать торт до готовности минут 30.



Приготовление глазури:

Смешать сахар с какао, добавить сметану, размешать. Полученную смесь довести до кипения, немного остудить и добавить 1 ст.л. ложку сливочного масла для блеска глазури.

Когда торт остынет - залить его глазурью.



Чтобы глазурь не стекала, лучше поместить торт снова в разъёмную форму. Нужно постепенно нанести всю глазурь. Сверху готовый торт "Зебра" можно украсить орехами.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}