

ZEBRATORTA

12 éve múlt, hogy két gyermekemnek gluténmentesen sütök- főzök. Sok mindent kipróbáltam és szinte folyamatosan kísérletezem. Jó, ha olyat tudok főzni, ami mindenkinek jó, nem kell kétféle ebédet elkészíteni. A zebrasüti, gluténmentesen is olyan finom, hogy az egész családnak így sütöm.

Az interneten a keresőbe, ha beírjuk, hogy „zebra torta” nagyon sokféle receptet találhatunk. Az enyém, amit már nagyon régóta használok - és az eredeti receptet gluténmentesítettem is- még a sütiagyár weboldaláról származik.

Hozzávalók:

5 db tojás
1 pici csipet só
25 dkg porcukor
1 cs. Dr.Oetker vaníliás cukor
37,5 dkg gm.süteményliszt Old Millers' Pastry Mix
1 cs. Dr.Oetker sütőpor
1,25 dl langyos víz
2,5 dl étolaj
2 evőkanál kakaó



26 cm-es kapcsos tortaforma, vagy hasonló nagyságú sütőlábas, sütőpapír

Az elkészítés menete:

A tojásokat szétválasztjuk, egy nagyobb keverőtálba kerül a fehérje, kis tálkába tesszük a tojások sárgáját. A tojások fehérjét egy csipet sóval kemény habbá verjük. Hozzáteesszük a porcukrot és a vaníliás cukrot, és jó állagú habot verünk. Majd a tojások sárgáját is hozzáteesszük, és ezzel is összekeverjük.

Ezután beleöntjük az előzőleg kimért langyos vizet és olajat. Kis fokozaton, nehogy fröccsenjen, átkeverjük. A lisztet adjuk hozzá a legvégén. Előtte átszitáljuk és hozzáadjuk a sütőport. Az egész masszát óvatosan összevegyítjük, majd két részre osztjuk. Az egyik felébe 2 kanál kakaót szitálunk és belekeverjük.

A tortaformát sütőpapírral kibéleljük, és elkezdjük beleadagolni a süti masszát. Először 2 kanállal teszünk a sárgából, de nem kenjük szét, és nem nyúlunk hozzá a kanállal a formában. Ezután a kakaósból teszünk a tetejére 2 kanállal. Így váltogatjuk a kanalazást, míg a massa el nem fogy. Mivel ez egy nehéz, olajos tészta, ahogy kanalazzuk, láthatjuk, hogy önmagát elteríti, és mire végzünk, kitölti az egész formát. Ahogy elterül egymás fölött a massa, az adja a zebrás mintát.



A 180 fokra előmelegített sütőben, sima alsó-felső sütéssel sütjük, kb. 50-60 percig. Érdekes a sütés vége felé túpróbát végezni a torta közepén!!
Ha kihűlt cikkekre vágva tálaljuk. Egy kiadósabb leves mellé, vagy reggelire, tízóraira nagyon finom. Lehet enni lekvárral, mogyorókrémmel, pudinggal, ki-mivel szereti.
Folpackkal letakarva, másnapra sem szárad ki.

A mai ebédünk: szárazeller krémleves és zebratorta rumos szilvalekvárral. Jó étvágyat!!

