




## Ciasto zebra ze skórką pomarańczową

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 400 g  
jajka - 5 szt.  
cukier drobny - 25 dag  
olej - 200 ml  
woda - 200 ml  
kakao - 3 łyżka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka  
otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka  
cukier waniliowy - 1 łyżka  
aromat rumowy - 0,5 łyżeczka  
sól - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po 1 łyżce cukru i cukier waniliowy.

**KROK 2:** Nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Następnie miksować na mniejszych obrotach i dodawać na przemian mąkę, olej i wodę. Po wyczerpaniu wszystkich składników ciasto podzielić na 2 części. Jedną część wymieszać z kakao i aromatem rumowym.

**KROK 3:** Jasne ciasto wymieszać ze skórką pomarańczową.

**KROK 4:** Ciasto wyłożyć na przemian jasne i ciemne do jednej dużej lub 2 mniejszych foremek keksowych. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do suchego patyczka około 40-45 minut.

**KROK 5:** Upieczone i ostudzone ciasto ozdobić według swojego uznania.