

Zebratorte



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Feinkristallzucker	200 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rapsöl	200 ml
Backpulver	1 Pkg.
Leitungswasser / Stilles Wasser	100 ml
Weizenmehl (glatt)	300 g
Kakaopulver	2 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

- 4 Dotter
- 4 Eiklar
- 200 g Kristalzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 200 ml Rapsöl
- 300 g Mehl, glatt
- 1 Pkg. Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz

- Butter und Semmelbröseln für die Form
- Marmelade nach Geschmack zum Bestreichen

Springform ausbuttern und mit Semmelbrösel bestreuen.

Wasser, Öl, Dotter, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. (mindestens 5 Minuten)
Eiklar mit einer Prise Salz steif aufschlagen.
Mehl mit Backpulver versieben und mit dem Schnee vorsichtig unterheben.
Teig halbieren und in eine Hälfte den gesiebten Kakao untermengen.
Zwei Esslöffel des hellen Teiges in die Mitte der Form geben, darauf zwei Esslöffel dunklen Teig.
Diesen Vorgang solange wiederholen bis alles aufgebraucht ist.
Bei 170° Umluft ca. 45 Minuten backen. (Nadelprobe!) In der Form erkalten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2094-Zebratorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at