



Zebra

asi 12 porcí



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme máslo, jogurt a mouku smíchanou s kypřicím práškem a vymícháme dohladka. Těsto rozdělíme na poloviny. Do jedné poloviny zamícháme kakao a černou gelovou barvu a druhou obarvíme barvou růžovou. Do středu vymazané a moukou vysypané formy nanese nejprve 2 PL tmavého těsta, poté 2 PL růžového těsta. Těsta se nám začnou rozlévat. Tento postup opakujeme do spotřebování obou těst. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout, vyjmeme z formy a položíme na podnos.

Tip:

- TIP: Moučník můžeme ozdobit Šlehačkou v prášku Dr.Oetker a ovocem.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

4 ks vejce
160 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
150 g máslo rozpuštěné
250 g jogurt bílý polotučný
250 g hladká mouka
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnaná KL Holandské kakao Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská černá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker

