



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Апельсиновый Пирог (Зебра)

Portakallı Zebra Kek



3 яйца
1,5 стакана сахара
Цедра одного апельсина
0,5 стакана апельсинового сока
0,5 стакана подсолн. масла
1 пакет разрыхлителя
2 стакана муки
2 ст. л. какао

- # В глубокой чашке взбить яйца, сахар, и цедру апельсина до растворения сахара.
- # Добавить апельсиновый сок, масло, перемешать, затем добавить муку и разрыхлитель, хорошо взбить.
- # Немного больше половины теста выложить в другую чашку. В оставшуюся часть добавить какао, перемешать.
- # Круглую форму для кекса смазать маслом. На середину выложить 1 полную ст. ложку теста без какао, сверху выложить 1 ст. ложку теста с какао.
- # Продолжать эту схему пока закончится то и другое тесто. Это поспособствует самораспределению двух цветов.
- # Поставить пирог в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Запекать 40-45 минут.
- # Пирог достать, дать остыть, подавать порезав.

Можно приготовить цветной пирог, используя пищевые порошки разных цветов.