

Веган сладкиш "Зебра"

Сладкиш Зебра е сочен и лесен десерт с атрактивна визия. Вкусен е не само за последователите на веган диета, но и за всички останали

about 12 парчета (парченца)



Easy

up to 40 Min.



Съставки:

За тестото:

- 375 г пшенично брашно
- 1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
- 1 пак. Оригинален пудинг карамел Dr.Oetker
- 250 г захар
- 350 мл неподсладено соево мляко
- 175 мл олио
- 2 с.л. какао Dr.Oetker

Глазура:

- 100 г пудра захар
- 3 с.л. лимонов сок (или ром)

1 Подготовка:

Намажете с малко мазнина и след това набрашнете дъното на кръгла форма за торта с падащ ринг (Ø 26 cm). Загрейте фурната на 180°C на долен и горен нагревател или на 160°C с вентилатор.

2 Кексово тесто:

Пресейте брашното с бакпулвера в купа. Добавете останалите съставки - с изключение на какаото - и разбъркайте всичко с миксер до гладка смес. Разделете сместа на две равни части и изсипете какаото към едната половина смес.

Първо изсипете 1-2 супени лъжици светла смес в центъра на тавата. След това добавете отгоре 1-2 супени лъжици какаова смес. Редувайте тъмен и светъл слой до изчерпване на двата вида смес. Изпечете кекса за около 45 мин в долната половина на фурната.





След като сладкишът е изпечен, с нож отделете страните и свалете ринга.
Оставете кекса да се охлади.

3 Глазура:

Смесете пудрата захар с лимоновия сок (ром) и намажете повърхността на сладкиша равномерно.

