

Пирог.

- **Зебра.**

Яйца взбить с сахаром до белой пены. Добавить просеянную муку, соду, растопленное остывшее сливочное масло, сметану и тщательно перемешать (лучше миксером). Тесто разделить на две равные части. В одну часть добавить 2 ст. ложки муки. В другую - 2 ст. ложки какао. Перемешать, чтобы не было комочков. Тесто должно быть консистенции негустой сметаны. Широкую форму (26-28 см) смазать маслом. Вливать в центр поочередно небольшие порции разного теста (по столовой ложке). Не перемешивать! В итоге должен получиться такой результат.

Выпекать пирог «Зебра» в предварительно разогретой духовке при температуре 190-200 градусов в течение получаса. Постоянно поглядывать... Если верх пирога уже пропечется, а середина еще нет - следует накрыть пирог фольгой, уменьшить температуру до 180 градусов и выпекать пирог «Зебра» до готовности.

Рецепт:

Продукты

Яйца - 5 шт.

Сахарный песок - 1,5-2 стакана

Масло сливочное (растопить) - 150-200 г

Сметана - 1 стакан (200 г)

Сода (погасить уксусом) - 0,5 ч. ложки

Мука - 2 стакана (250-270 г)

Какао - 2 ст. ложки

(Объем стакана - 200 мл)