



Zebra dyniowo-czekoladowa



Składniki

- 6 dużych jajek
- 1 szklanka cukru
- 400g mąki pszennej (ok 2.5 szklanki)
- 2 łyżki cukru z prawdziwą wanilią
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 300 gr dyni
- 2 łyżki kakao
- 1/2 szklanki oleju rzepakowego
- 1 tabliczka mlecznej czekolady
- 3 łyżki mleka
- 4 łyżki pestek dyni

Sposób przygotowania

1. Dynię obieramy i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180st C ok 30 minut. Miękką miksujemy na gładkie puree. Studzimy. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Stopniowo dodajemy po odrobinie cukru i jednym żółtku. Gotową masę jajeczną łączymy z musem dyniowym- możemy miksować na najwolniejszych obrotach. Kolejnym krokiem jest dodanie przesianej mąki z proszkiem do pieczenia, cukru waniliowego, a na końcu oleju. 2. Ciasto dzielimy na dwie części, do jednej dodajemy dwie łyżki kakao i mieszamy. Jeśli jest zbyt gęste, możemy dodać jeszcze 3 łyżki mleka. (Ja nie dodawałam.) Ciasto wylewamy po jednej łyżce naprzemiennie z jasnym ciastem na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą blaszkę. Przed pieczeniem możemy nasze ciasto przeciągnąć jeszcze wykałaczką od środka do boków tworząc pajęczynę. Pieczemy w temp. 180st C. przez ok 50 minut. Po upływie 30 minut ciasto możemy przykryć folią aluminiową by zbyt nie się spiekło z wierzchu. Jeszcze ciepłe polewamy roztopioną z mlekiem czekoladą i posypujemy pestkami dyni.