Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пирог Зебра

22 октября 2015 18:50 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-zebra



О, как же я люблю пирог Зебра! Но он столько лет мне не удавался, вот не получался и все тут. Пока драгоценная моя Оксана Путан не выложила свой рецепт сего шедевра :) Это ведь фантастический пирог: безумно красивый, из простых и доступных продуктов, готовится легко. Он украсит собой как любой праздничный стол (особенно если шоколадной глазурью полить), так и милое семейное чаепитие :) Настоятельно советую его приготовить, не пожалеете!

На один пирог и форму 22 см нужно:

- 250 гр сахара

- 4 яйца
- 200 гр сметаны (15%) или кефира
- 100 гр сливочного масла комнатной температуры
- 250 гр муки
- 1/2 ч.л. соды + уксус для гашения (проще всего взять столовый 9% уксус или яблочный)
- 2-3 ст.л. какао
- горсть орехов по желанию

В глубокую миску разбить яйца, добавить сахар и размешать венчиком. НЕ ВЗБИВАТЬ!

Добавить масло и сметану (или кефир), снова размешать венчиком.



Всыпать муку.



Погасить соду. Пересыпать 1/2 чайной ложки соды в столовую ложку и налить чуть-чуть уксуса, чтобы вся сода растворилась. Не перелейте!



Вылить соду в миску с тестом и размешать миксером до однородного состояния.



Тесто разделить на две части, т.е. половину выложить в другую миску. Одна часть теста будет белой, другая шоколадная :). В одну из мисок добавить какао и размешать до однородности.





В миску с белым тестом можно добавить орехи и перемешать, но это по желанию.

Итак, особенность этого пирога состоит в его красивом как внешнем, так и внутреннем полосатом виде, а это достигается очень легко.

Форму смазать сливочным маслом. Вооружиться двумя столовыми ложками, каждую воткнув в миску с тестом. В центр формы выложить столовую ложку белого теста, затем на нее столовую ложку шоколадного теста и т.д., чередуя их.



Слои будут четче, если, выкладывая каждый новый цвет, вы будете нажимать на ложку, доставая до дна формы. Это веселее делать с кем-то еще, с мужем, например, или с детьми :)



Пирог уже можно отправить в духовку, а можно сделать так называемый Оксаной "кандибобер" (ух, как я эти ее кандибоберы люблю!). Взять нож или зубочистку и провести линии от края формы к центру. Все гениальное просто!



Отправить пирог в духовку, разогретую до 190 градусов, на 45 минут. На готовность проверить зубочисткой или деревянной палочкой, воткнув ее в центр. Если вытащите ее сухой, значит, пирог готов. Если будет сырой, значит, нужно еще подержать в духовке.



Пирог может треснуть, но это ничего страшного. Можно полить шоколадной глазурью или растопленным шоколадом.

Пирог шикарный, очень-очень вкусный! Особенно с какао :) И такой красивый!



Приятного аппетита!



Комментарии: 7

Анна # 17:59 6.11.2015

Спасибо большое за рецепт! Пирог получается красивым и вкусным :)

Марина # 11:45 22.11.2015

Спасибо за рецепт!!! Пирог получился очень вкусным!

Samal # 16:12 10.03.2016

Здравствуйте. Пирог можно готовить в стеклянной форме?

> 
> **Анна Нечаева** # 16:22 10.03.2016
>
> Добрый вечер! Если форма из жаропрочного стекла, то можно.

Татьяна # 11:17 18.08.2016

Добрый вечер! А сода нужна? Так будет вкуснее.

Татьяна # 11:19 18.08.2016

Пирог получился очень вкусный! Соду я тоже добавляла...

Саша # 20:56 30.09.2016

Анна, огромное Вам спасибо за этот рецепт! Я уже много-много лет пыталась приготовить зебру как бабушка в детстве, но все не получалось и тут... Этот вкус вернул меня в детство, я счастлива просто!!! Спасибо! Получился идеальный пирог!