

# Koláč Zebra

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 12

- mouka 400 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- olej 250 ml
- moučkový cukr 250 g
- kypřicí prášek 1 balíček
- vlažná voda 125 ml
- vejce 5 ks
- kakao 2 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Oddělíme bílky od žloutků. Ke žloutkům přidáme cukr, vanilkový cukr a vše rozmícháme. Poté přidáme vodu a olej. Opět promícháme. Do mouky prosejeme kypřicí prášek a vmícháme k žloutkům. Z bílků ušleháme pevný sníh a opatrně ho vmícháme do těsta, aby těsto zůstalo lehké. Rozdělíme na poloviny, do jedné zamícháme kakao.

Dortovou formu vystelíme pečícím papírem. Do středu střídavě nabíráme těsto. 2 lžíce světlého a 2 lžíce tmavého těsta do středu formy.

Takto střídavě pokračujeme, dokud máme těsto. Samo se rozprostře a vytvoří proužky. Pečeme na 180 stupňů 40 minut. Párátkem kontrolujeme propečení. Pokud se na párátka těsto nelepí, je upečené.

