

Recette Gâteau

„Zèbre“



Ingrédients

Pour la pâte :

- ▶ 5 jaunes d'oeufs
- ▶ 250 g sucre
- ▶ 1 paq. sucre vanillé
- ▶ 1 arôme beurre-vanille
- ▶ 125 ml eau tiède
- ▶ 250 ml huile
- ▶ 375 g farine
- ▶ 1 paq. levure chimique
- ▶ 5 blancs d'oeufs en neige
- ▶ 4 cuil. à café de cacao

Pour le glaçage :

- ▶ jus de citron
- ▶ 200 g sucre en poudre
- ▶ éventuel. de l'eau

Comment faire :

- Mélange pour la pâte les jaunes d'oeufs, le sucre, le sucre vanillé pour en faire un mélange moussieux. Puis rajoute l'arôme beurre-vanille, l'eau et l'huile.
- Mélange la farine et la levure chimique, passe-le au tamis et rajoute-le au mélange oeufs/sucre.
- Mélange délicatement la moitié de la pâte avec le blanc d'oeufs en neige.
- Mélange l'autre moitié de la pâte avec le cacao (une moitié de la pâte restera „blanche“ et une moitié sera „chocolat“).