

Κέικ ζέβρα (VIDEO), από το Redmoon και το foodaholics.gr!

Συστατικά

- Λευκή ζύμη
- 4 αυγά
- 200 γρ. ζάχαρη
- 375 γρ. αλεύρι
- 200 γρ. μαργαρίνη
- 240 ml γάλα
- 10 γρ. μπέικιν
- Λίγο αλάτι
- 2 βανίλιες
- **Ζύμη κακάο**
- 40 γρ. κακάο
- 70 ml γάλα
- 25 γρ. ζάχαρη

<https://youtu.be/3J-XW-1Hm0c>

Οδηγίες

1. Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν, τις βανίλιες και το αλάτι. Με το μίξερ χτυπάμε την μαργαρίνη με την ζάχαρη και όταν ασπρίσουν προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά.
2. Ανακατεύουμε καλά να αφρατέψει το μείγμα και όταν είναι έτοιμο ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι. Προσθέτουμε το γάλα και ανακατεύουμε μέχρι που να γίνει ζύμη.
3. Σε ένα μπολ χτυπάμε το κακάο με την ζάχαρη και το γάλα μέχρι που να πάρει την υφή κρέμας.
4. Σε αυτό το μείγμα βάζουμε λίγο λιγότερο από την λευκή

ζύμη. Ανακατεύουμε με την βοήθεια ενός σύρματος.

5. Καλύπτουμε τον πάτο από ένα ταψί 26cm με αντικολλητικό χαρτί και βάζουμε στο κέντρο 2 κουταλιές από την λευκή ζύμη.
6. Στην συνέχεια βάζουμε πάνω της μία κουταλιά σκούρα ζύμη, άλλη μία κουταλιά λευκή ζύμη, ξανά σκούρα και επαναλαμβάνουμε την διαδικασία μέχρι που να τελειώσουν οι ζύμες.
7. Όσο προσθέτουμε κουταλιές οι ζύμες θα αρχίσουν να απλώνουν προς τα τοιχώματα και να κάνουν στρώσεις λευκού και καφέ.
8. Αν μας περισσέψει μία από τις δύο ζύμες μπορούμε να κάνουμε σχέδια στο τέλος.
9. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 45-60 λεπτά αναλόγως τον φούρνο.

<https://foodaholics.gr/recipe/keik-zevra/>

