

Cebra Cake o Pastel Cebra

Publicada por:

[imprimir](#)



- 40 '
- 0 '
- 4

Modo express

1. Batimos con batidora los huevos con el azúcar y la mantequilla y cuando esté integrada añadimos la leche.

2. Tamizamos la harina (de la que reservamos dos cucharadas) con la levadura y añadimos a la mezcla.
3. Una vez conseguida una masa con consistencia densa, separamos la mitad en otro bol y a una de las mitades le añadimos el cacao, comprobamos la textura e igualamos la textura de la masa sin cacao con las cucharadas de harina reservadas.
4. Es muy importante que la densidad de las dos masas sea parecida porque si no no va a quedar a rayas el bizcocho, sino que hará un efecto marmolado.
5. Para el montaje final, se engrasa y enharina la cubeta de la ChefPlus Induction, o se usa un molde de aluminio. Yo prefiero usar el molde si no voy a cubrir de chocolate el Zebra cake, para que se vean bien definidas las rayas. Si se quiere bañar luego el pastel con chocolate, se puede hacer directamente en la cubeta. Se cogen dos cucharas de la misma capacidad, una para cada masa, y se comienza echando en el centro del molde una cucharada de masa "blanca", a continuación justo encima se echa una de masa de cacao, seguidamente justo encima otra de masa blanca, luego repetimos con otra de cacao... y así sucesivamente hasta terminar las dos masas. Iréis viendo que se van formando círculos concéntricos de dos colores alternos, ése es el efecto que buscamos para que al subir el bizcocho haga las rayas. Cuantos más círculos obtengáis, más finas serán las rayas del pastel. Con mucho cuidado para que no se desplace la masa colocamos el molde dentro de la cubeta y se programa la función horno a 180º durante 35 minutos.
6. Por último se saca de la cubeta al terminar para que enfríe rápido.