

# Recept

## „Zebracuse“



### Ingrediënten

*Voor het deeg:*

- ▶ 5 eierdooiers
- ▶ 250 g suiker
- ▶ 1 pakje vanillesuiker
- ▶ 1 flesje boter-vanille aroma
- ▶ 125 ml lauwwarm water
- ▶ 250 ml slaolie
- ▶ 375 g tarwebloem
- ▶ 1 pakje bakpoeder
- ▶ 5 stijfgeslagen eiwitten
- ▶ 4 eetlepels cacao-poeder

*Voor het glazuur:*

- ▶ citroensap
- ▶ 200 g gezeefd poedersuiker
- ▶ eventueel nog wat water

### Werkwijze:

- Roer voor het deeg de dooiers, suiker en vanillesuiker op maximale snelheid schuimig en roer vervolgens het boter-vanillearoma, het water en de olie erdoor.
- Meng de bloem en het bakpoeder, zeef het en roer het beetje bij beetje door de eimassa.
- Spatel daarna de stijve eiwitten erdoor.
- Meng de helft van het deeg met de cacao (de andere helft van het deeg blijft „licht“).

- *Breng in een springvorm het bakpapier aan, en breng nu twee eetlepels donker deeg in het midden aan (niet verspreiden) en vervolgens twee lepels van het lichte deeg. Werk hierbij met twee lepels.*

- *Herhaal dit proces totdat alle deeg verwerkt is.*

- *Strijk het beslag niet glad, zodat het zich vanzelf verspreidt en dus het optische effect van een „gestreepte cake“ ontstaat.*

- *Bak de cake op 160 °C hete lucht, bij gasstand 2-3 of bij boven/onder warmte op 180 °C gedurende ongeveer 1 uur.*

- *Verwijder de cake uit de vorm en laat afkoelen.*

- *Meng de ingrediënten voor het glazuur en breng deze vervolgens op de cake aan.*

**Klaar is de zebrecake!**