

ZEBRA TORTA

Za tijesto:

340 g otopljenog maslaca
230 g svježeg kravljeg sira
200 g šećera
1 žlica arome vanilije
1/2 žličice soli
390 g brašna
6 jaja
5 žlica [pekmeza od jagoda](#)
35 g kakaa
1 prašak za pecivo

Za kremu:

100 g čokolade
100 g kiselog vrhnja
prstohvat soli

Zagrijte pećnicu na 180 C. Namastite i pobrašnite okrugli kalup dimenzija 28 cm. Otopljeni maslac i šećer miksajte dok se sav šećer ne otopi. Dodajte sir pa sve dobro izmiksajte. Dodajte jedno po jedno jaje i aromu vanilije. Prosijte brašno sa soli i praškom za pecivo. Dodajte u smjesu sa jajima pa sve dobro izradite. Dobivenu smjesu rasporedite u jednakim količinama u tri zdjelice. Jednu smjesu ostavite bez dodataka, u drugu umiješajte kakao a u treću pekmez od jagode.

U sredinu kalupa stavite žlicu tamne smjese, pa žlicu smijese sa jagodama, pa žlicu žute smjese. Ponavljajte dok ne potrošite sve smjese.

Ako ste zbunjeni mojim objašnjenjem [ovdje](#) možete vidjeti kako to izgleda.

Pecite tortu u prethodno zagrijanoj pećnici 60 do 70 minuta. Ohladite.

Za kremu na pari otopite čokoladu. U otopljenu čokoladu umiješajte kiselo vrhnje i prstohvat soli pa sve dobro izmiješajte. Prelite preko ohlađene torte i poslužite.