

Zebrataart

Beestachtig lekker, zonder beest



Recepten - Maartje Borst
Fotografie en productie - Lisette Kreischer
In opdracht van World Animal Protection NL

Zebrataart

Niet alleen de buitenkant van deze cake verradt een goed dosis jungle fever, de binnenkant is ook een wildlife spektakel. Alle zebrafans opgelet, met deze feestelijke taart scoor je hoge ogen en blije monden.

Ingrediënten

Lichte cake

- 200 g bloem
- 1/2 zakje bakpoeder
- 1 zakje (bourbon) vanillesuiker
- 1/4 tl zout
- 100 g fijne gouden suiker
- rasp van 1 biologische sinaasappel
- 65 ml rijstolie
- 250 ml rijstmelk
- 1 tl oranjebloesemwater

Donkere cake

- 135 g bloem
- 65 g cacao
- 1/2 zakje bakpoeder
- 1 zakje (bourbon) vanillesuiker
- 1/4 tl zout
- 100 g fijne gouden suiker
- 65 ml rijstolie
- 175 ml rijstmelk

Decoratie

- 150 g goede kwaliteit plantaardige boter, zeer zacht op kamertemperatuur
- 150 ml gecondenseerde kokosmelk (merk: Nature's Charm, te vinden bij sommige supermarkten, Vegabond en sommige Aziatische toko's)
- rasp en sap van 1 biologische sinaasappel
- 1 zakje (bourbon) vanillesuiker
- 75 g vegan chocolade, in kleine stukjes gehakt
- 50 ml plantaardige melk

instructies

Cake

Verwarm de oven voor op 170 graden C. Vet een hoge taartvorm in en bekleed de bodem met bak-papier.

Meng in een kom alle droge ingrediënten voor de lichte cake. Meng in een andere kom alle droge ingrediënten voor de donkere cake. Meng de natte ingrediënten door de twee aparte kommen.

Check of beide soorten beslag ongeveer dezelfde dikte hebben. Giet een klein hoopje donker beslag in het midden van de taartvorm en giet in het midden hiervan een beetje licht beslag (dit gaat handig met behulp van cupmaatjes of een juslepel). Giet vervolgens weer een hoopje donker beslag in het lichte beslag en weer licht beslag in het donkere beslag. Herhaal dit tot het beslag op is. Bak de taart vervolgens in ca. 45 minuten gaar. Test de gaarheid met een satéprikker. Als deze er schoon uitkomt is de cake klaar. Laat helemaal afkoelen alvorens te verwijderen uit de vorm en af te smeren met de crème.

Topping

Klop de boter los met een handmixer, of nog liever een standmixer. Voeg de gecondenseerde kokosmelk toe en klop heel lang tot de crème zeer zacht en luchtig wordt, en niet zo vet meer aanvoelt. Voeg de sinaasappelrasp en -sap en vanillesuiker toe. Klopt weer door. Proef of de crème goed op smaak is en een aangename textuur heeft. Strijk de crème uit over de afgekoelde cake. Zorg dat je de crème netjes en strak aanbrengt (gebruik bijvoorbeeld een paletmes). Breng de plantaardige melk aan de kook en doe de chocolade in een hittebestendig kommetje. Giet de hete melk over de chocolade. Roer door en laat even staan zodat de chocolade kan smelten. Roer nogmaals door en doe over in een klein spuitzakje (of vouw een cornetje, zie: www.rutgerbakt.nl/bakhulp/cornetje-spuitzakje-vouwen-stap-voor-stap-uitleg). Spuit zebrastrepen op de bovenkant en zijkant van de taart. Laat de chocolade wat opstijven alvorens te taart aan te snijden. Snijd de taart met een licht bevochtigd kartelmes voor het beste effect.
