

## BAGVÆRK

### *Tiger - Zebrakage*

#### Ingredienser:

Antal personer: 8

2,5 dl.	Solsikkeolie
250 gr.	Sukker
4 stk.	Æg
300 gr.	Mel
1 dl.	Mælk
2 tsk.	Bagepulver
2 tsk.	Vaniljesukker
1 stk.	Appelsin
25 gr.	Kakaopulver
0,25 l	Mascarpone
0,5 l	Creme fraiche
1-2 spsk.	Mango chutney

**Fremgangsmåde:** Forvarm ovnen til 175° varmluft. Du skal bruge 2 skåle. Kom olien, sukker, æg, og mælk i den ene, pisk det godt sammen, brug ikke elpisker, for så får du en masse luftbobler i. Hæld næsten halvdelen af massen i den anden, skål. Sigt 175 gr. mel, vaniljesukker og 1 tsk. bagepulver i den ene skål, bland det godt sammen og sæt til side. Sigt de sidst 125 gr. mel, 1 tsk. bagepulver, kakaopulver fintrevet appelsinskræl (kun det gule af skallen) i den anden skål og bland godt sammen.

Tag en springform ca. 23 cm. læk bagepapir over bunden og klem det fast, klip strimler af det overskydende papir og sæt i klemme i kanten. Begynd med vaniljedejen, læg 2 spsk. dej i en klat i midten, derefter 2 spsk. kakaodej midt på det første. Brug mindre og mindre portioner efterhånden, (det er de første ringer der bliver størst), dejen flyder ud og ligner en skydeskive, når du har brugt al dejen har kagen nået randen. Sæt den i ovnen i ca. 50 min. prøv med et spyd er der ikke dej på er kagen færdig. Lad kagen hvile i 5 min. på en bagerist og løsn den fra formen.

Serveres gerne lun, med creme fraiche med 1 spsk. appelsinsaft og mango chutney i blandet, (mangoen findeles gennem et dørslag).