

# ***Tropikana***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 120 g brašna
- 240 g šećera u prahu
- 60 g kukuruznog brašna

### **Nadev:**

- 150 g maslaca
- 200 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 1 žumance
- 2 kašike jake crne kafe

### **Za ukrašavanje:**

- 2 banane
- 1 kivi
- kokosovo brašno
- šećer u prahu

## **Priprema**

Umutiti žumance sa šećerom pa dodati brašno i kukuruzno brašno. Masu blago promešati i dodati joj cvrsto ulupan sneg od belanaca. Sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu i peci u prethodno zagrejenoj pecnici.

U me?uvremenu, za nadev, umutiti maslac i ?ecer, dodati jaje i ?umance i mutiti dok se ne dobije glatka masa. Zatim dodati kafu i jo? malo mutiti mikserom.

Pecenu i ohladenu tortu preseći na dva dela pa donju koru posuti kokosovim brašnom i pore?ati kolutove banane. Preko banana staviti nadev, a preko nadeva ponovo pore?ati kolutove banane i posuti kokosovim brašnom. Prekriti drugom korom pa tortu posuti ?ecerom u prahu, kokosovim brašnom i ukrasiti kolutovima kivija.