

Tropikana



Sastojci

Potrebno je:

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

Nadev:

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

Za ukrašavanje:

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

Priprema

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

U meuvremenu, za nadev, umutiti maslac i šecer, dodati jaje i žumance i mutiti dok se ne dobije glatka masa.
Zatim dodati kafu i još malo mutiti mikserom.

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