



# Naopaka ananas torta

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
6-8

## Sastojci

1 konzerva ananasa (koluti)  
2 jaja  
200 g šećera  
1 vanilin šećer  
150 g glatkog brašna  
150 g oštrog brašna  
1 prašak za pecivo  
180 g kiselog vrhnja  
150 ml ulja  
ribana korica limuna  
1 prstohvat soli

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pjenasto miksajte jaja, 150 g šećera, vanilin šećer i prstohvat soli 5 minuta, zatim rahlo umiješajte razrađeno kiselo vrhnje, naizmjenice dodajte ulje i brašno pomiješano s praškom za pecivo, na kraju umiješajte ribanu koricu limuna. Dno okruglog kalupa pospite s 50 g šećera, poslažite na šećer kolute ananasa, prekrijte tijestom, pecite u pećnici zagrijanoj na 170 °C oko 40 minuta. Pustite da se kolač ohladi pa ga okrenite na pladanj za posluživanje.