

Brza torta sa cajnim koluticima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Krema:

- 1 l mlijeka
- 130 g griza
- 7 kašika šećera
- 1 vanilin šećer

I još:

- oko 34 komada keksa, cajnih kolutica
- 250 ml jake crne kafe (ja sam koristila nes)
- 2 kašikeruma (može i bez)

Priprema

Skuhati kafu, dodati rum, pa ostaviti da se ohladi. U zaslaženo mlijeko dodati griz, pa skuhati kremu. Malo prohladiti pa sipati polovinu kreme u kalup, obložen folijom. Utisnuti jedan do drugog cajne kolutice, kratko potopljene u kafu.

Preko preliti ostatkom griz-kreme. Zatim utisnuti još cajnih kolutica, potopljenih u kafu (koji će biti podloga)!

Dobro ohladiti, pa izručiti na tacnu.

Rezati na parcad. Dekorisati, po ukusu, kakao prahom, šlagom, otopljenom cokoladom...

Savet