

## *Brza torta sa cajnim koluticima*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Krema:**

- **1** lmlijeka
- **130** ggriza
- **7 kašika**šecera
- **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 ce biti podloga)!

Dobro ohladiti, pa izruciti na tacnu.

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

## **Savet**