

Pijani g. Menaž



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 dl** mleka
- **150 g** šecera
- **3** šipke cimeta
- **1 kašičica** nes kafe
- **150 g** Menaž cokolade
- **50 g** kakaoa
- **2,5 dl** ruma

Priprema

U šerpicu nalijemo mleko i dodamo šecer i stapice cimeta. Kuvamo na laganoj vatri dok se šecer ne rastopi.

Nakon toga dodamo kakao, lomljenu cokoladu i nes kafu i kuvamo još 2-3 minuta dok se sve ne rastvori.

Pomerimo sa vatre i dolijemo 2,5 dl ruma.

nalijemo u staklenu flasu i ostavimo da se prohladi. smestiti u frizider i na hladnom moze stojati mesecima. sluziti dobro ohladjeno ili uz kocku leda.

Savet