

## *Brza torta sa cajnim koluticima*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Krema:**

- 1 l mlijeka
- 130 g griza
- 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 će biti podloga)!

Dobro ohladiti, pa izručiti na tacnu.

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

## **Savet**