

Rolat od ratluka



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za koru:

- **250 g**ratluka
- **250 g**šecera u prahu

Za fil:

- **100 g**šecera
- **50 ml**vode
- **200 g**mlevenog keksa
- **50 g**cokolade

Priprema

Ratluk iseckati i zamesiti sa šećerom u prahu. Dobijeno 'testo' razvuci oklagijom u pravougaoni oblik debljine 3 mm. Za fil: Ušpinovati šećer i vodu. Skloniti sa vatre, dodati keks i čokoladu. Dobro promešati da se čokolada istopi i svi sastojci sjedine. Ovim filom premazati razvucenu koru po celoj površini. Uviti u rolat i ostaviti par sati da odstoji, pa iseci na parcad.

Savet