

Domaci ratluk



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l vode
- **400 g** šecera
- **100 g** griza
- **2** pudinga od maline, jagode ili vanile
- **100 g** kokosa

Priprema

U 1/2 l vode stavite 200 g šecera i skuvajte 2 pudinga s vodom (odvojite malo vode, da biste rastvorili puding). U drugih 1/2 l vode stavite 200 g šecera i skuvajte. Kada provri, sipajte griz. Spojite obe mase, dok su vruće i sipajte u blago podmazan pleh. Dobro ohladite, secite na kocke i pospite kokosom!

Savet

Domai ratluk se vrlo lako i brzo pravi, i što je najvažnije ne može da ne uspe!