Ratluk rolat



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**ratluka sa ukusom vanile
- **150 g**šecera u prahu
- **200 g**kokosa
- **1**limun
- **200 g**šarenih žele bonbona

Priprema

Ratluk iseci na kockice staviti u zagrejanu rernu da se zagreje (ne da se istopi, lakše se gnjeci kad je topao). Dodati šecer u prahu i gnjeciti rukama da se dobro izradi, dodavati kokos malo po malo i mesiti masu. Kad je dobro izradjeno razvaljati na najlonsku foliju, preko staviti žele bonbone isecene na tanke listice. Urolati pomocu folije i ostaviti da se dobro stegne. Seci na kolutice.

Savet