

Domaci ratluk sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l vode
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **100 g** griza
- **5 kašike** fruktoze
- **1 šolja** seckanih oraha
- **1 kesica** vanil šecera
- **50 g** kokosa

Priprema

U 500ml vode staviti polovinu fruktoze i staviti da provri. Od tih 500 ml odvojiti malo da razmutite puding, pa kada voda prokljuca zakuvati puding.

U drugih 500 ml vode dodati ostatak fruktoze i staviti da provri. Kada voda pocne da kljuca uz mešanje ulivati griz i mešati da se zgusti pa skloniti sa šporeta.

Još vruc puding sipati u šerpicu sa vrućim grizom i sjediniti smese kašikom. Umešati orahe i smesu izliti u nakvašenu posudu. Lepo ohladiti u frižideru pa seci na kockice i valjati u kokos pomešan sa vanil šecerom. Poslužiti uz omiljenu kaficu i uživati! :)

Savet

Domaa varijanta ratluka sa ukusom vanile i dodatkom oraha, lep dodatak uživanju u omiljenoj kafi sa dragim ljudima :)