

Domaci Ratluk (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**šecera
- **120 g**gustina
- **1 kašika**soka od limuna
- **1 kašicica**tartar krema*
- **1 kašicica**ekstrakta od badema
- **50 g**iseckanih oraha
- **200 g**šecera u prahu za posipanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Stavimo 375 ml vode u šerpu. Dodamo sok od limuna i šećer i mešajući pustimo da provri. Kad provri kuhinjskim termometrom merimo temperaturu tečnosti dok stigne do 115 stepeni C. Ako nemate termometar, onda kao ja odokativno. Znamo da voda ključa na 100 stepeni C znaci za nekoliko minuta je dostigla otprilike tu temperaturu posle ključanja. Isključimo ringlu.

U drugoj šerpi dodamo 500 ml vode krem tartar i gustin i mešamo da se ne bi zgrudvalo. Nastavimo da mešamo, dok ne dobijemo lepkastu smesu. Sklonimo sa šporeta. Dodajemo po malo šećernog sirupa u smesu gustina i mešamo, dok se sve dobro ne sjedini i sirup potrošimo. Vratimo na šporet, pustimo da prokuva pa odmah smanjimo temperaturu na najnižu i pustimo da se krcka oko sat vremena. Redovno mešamo. Posle sat vremena smesa će imati lepu zlatnu boju. Dodamo ekstrakt badema. Dodamo seckani orah.

U tepsiju 20x20 cm sipamo ovu smesu, poravnamo i pustimo da se potpuno ohladi. Na sobnoj temperaturi. Samu tepsiju namastimo i stavimo i namašćen pek papir u nju, a sve pospemo sa šećerom u prahu. Sada pospemo i na ratluk šećer u prahu i izrucimo pažljivo na radnu površinu koju smo takoe posuli šećerom u prahu. Skinemo pek papir. Secemo na male kocke, najlakše ide sa onim okruglim sekacem za pizzu.

uvamo u kontejneru, koji smo dosta posuli šećerom u prahu. Dobro zatvorimo i ostavimo u špajz, ne u frižider. Da da tako lako.

Savet

* Ako nemate krem tartar upotrebite sire ili sok od limuna u koliini koja se tarži za krem tartar. Išli smo kod prijatelja na veeru, gde je domain poreklom iz Turske. Koja bolja prilika nego da odnesem nešto njemu poznato iz domovine. Osim ratluka pravila sam (prvi put) i Tulumbe, za koje objavljujem recept ovde. Iako sama to kažem mislim da mi je potpuno uspelo da ga iznenadim, a i njegova porodica je uživala. Postoji dosta varijacija na temu ratluk. Može se praviti sa orasima ili pistacijima, sa vanilom, sa cimetom, vodom od pomorandže sa limunom, sa ruinom vodicom. Ako dodate par kapi boje za kuvanje, izgledae i lepše.