

okoladirani ratluk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 narandže
- 100 g ratluka ruže
- 200 g cokolade
- 100 g pečenog lešnika
- 1 kesica šlaga
- 1 dl mleka

Priprema

Narandže podeliti na polovine, svaku polovinu izdubiti nožem, iseci po jedan režanj na svakoj polutki za ružice. Nožem polutke dekorisati cik cak kao što je na slici.

U šerpici stopiti cokoladu i kockice ratluka ruže umakati u cokoladu ostaviti da se cokolada na njima stegne.

Izdubljene polutke narandže potopiti u cokoladu, preostaloj cokoladi dodati izmrvljen lešnik i njime napuniti korpice od narandže. Na sredini staviti ruže od kolutova narandže, a na njima okoladirani ratluk. Dekorirati šlagom i preliti istopljenom cokoladom. Ostali ratluk usitniti preliti sokom od narandže i napraviti cvet.

Savet

Da se zahvalim na nagradi i u ast vama drage moje ispao je ovaj dekorativni spoj ratluk i Menaž okolada sa narandžom. Probajte da ratluk prelijeteokoladom i dobro ohladite. Ukus je fenomenalan i dugotrajan.