

okoladirani ratluk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**narandže
- **100** gratluka ruže
- **200** gcokolade
- **100** gpecenog lešnika
- **1** kesicašлага
- **1** dlmleka

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 njuma cokoladirani ratluk. Dekorisati šlagom i preliti istopljenom cokoladom. Ostali ratluk usitniti preliti sokom o narandže i napraviti cvet.

Savet

Da se zahvalim na nagradi i uast vama drage moje ispaò je ovaj dekorativni spoj ratluk i Menaž okolada sa narandžom. Probajte da ratluk prelijete okoladom i dobro ohladite. Ukus je fenomenalan i dugotrajan.