

Rolat od ratluka



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** ratluka sa ukusom vanile
- **150 g** prah šecera
- **1 kašika** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **100 g** pečenih seckanih lešnika

Priprema

Bela kora: umesiti ratluk sa prah šecerom i margarinom i razviti koru. Fil: otopiti čokoladu i u nju dodati lešnike, ostaviti da se fil ohladi, formirati od njega valjak i umotati ga u beli deo od ratluka.

Savet