

Rolat od ratluka i suvih šljiva



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gratluka sa ukusom vanile
- **200** gšecera u prahu
- **1** kašika istopljena putera ili margarina
- **1** kašika sok od limuna

Za punjenje:

- **50** gputera ili margarina
- **50** mlvode
- **100** gsuvih šljiva
- **100** gžele bombona
- **100** gmlevenog keksa

Priprema

Ratluk sitno iseckati dodati šecer u prahu, sok od limuna i istopljen puter, dobro rukom izraditi da se masa sjedini i na providnu foliju razvaljati plocu velicine 37x15 cm.

Napraviti punjenje. U posudu staviti puter, vodu, kuvati dok se puter ne istopi, skinuti sa vatre i dodati mleveni keks, seckane suve šljive i seckane žele bombone. Od ove mase napraviti prutic dužine 37 cm, staviti na sredinu razvaljane ploce od ratluka, krajeve ploce spojiti i malo pomocu folije izvaljati u rolat. Ostaviti da se stegne pa seci na kolutice.

Savet