

Rolat od ratluka i suvih šljiva



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g ratluka sa ukusom vanile
- **200** g šećera u prahu
- **1 kašika** istopljena putera ili margarina
- **1 kašika** soka od limuna

Za punjenje:

- **50** g putera ili margarina
- **50 ml** vode
- **100** g suvih šljiva
- **100** g žele bombona
- **100** g mlevenog keksa

Priprema

Ratluk sitno iseckati dodati šećer u prahu, sok od limuna i istopljen puter, dobro rukom izraditi da se masa sjedini i na providnu foliju razvaljati ploču 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 ploče od ratluka, krajeve ploče spojiti i malo pomocu folije izvaljati u rolat. Ostaviti da se stegne pa seci na kolutice.

Savet