Domaci ratluk (3)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1100 g**šecera
- **1300 ml**vode
- **190 g** gustina
- **1/2**limuna - sok
- **malo**extrata vanile, maline
- **malo**orasa, badema, lešnika
- **malo**ulja

Za posipanje:

- **100 g** gustina
- **150 g**šecera u prahu

Priprema

Šecer i 400 ml vode kuvati 15ak minuta. Treba da ispari 1/3 tecnosti. Ostatak vode pomešati sa 190 g gustina i dodajte ušpinovani šecer. Dobro promešajte. Sve ovo radite u što široj šerpi i ako imate neku sa debelim dnom.

Stavite šerpu na vatru i kuvajte. Kuvajte uz povremeno mešanje i na srednjoj vatri. Kuvanje traje oko sat vremena. Posle prvih pola sata trebalo bi da vam smesa bude gusta da ostaje na kašiki. Takoe smesa polako pocinje da menja boju odnosno žuti. U ovoj fazi dodajete sok od limuna, arome, orase ili šta vec želite. Dodavajte po malo i isprovabajte. Kuvate još pola sata uz stalno mešanje. Nakon toga smesu izlijete u podmazan pleh sa malo ulja. Ostavite da odstoji 24h i secete na kocke željene velicine. Uvaljate u smesu šecera u prahu i gustina. Reajte ih na papirne ubruse i malo ih razmaknite da mogu da se suše. Najlepše su da se

konzumiraju par dana kasnije.

Savet

Postupak traje dugo ali se na kraju isplati.