

Ratluk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za ratluk:

- **300 ml**soka od pomorandže
- **80 g**šecera
- **2 pune kašike**gustina

Za posipanje:

- **malokokosovog** brašna

Priprema

Ratluk sa sokom od pomorandže i višanja, ali može se raditi sa bilo kojim sokom od voca. Svi?a mi se jer nije preslatko kao pravi ratluk, ali ako volite baš slatko slobodno dodajte još šecera. U šerpu sipati isce?eni sok od pomorandže (ili od višanja, ja sam imala višnje u zamrzivacu i stavila da se ocede), dodati gustin i šecer, sve dobro izmešati da se masa sjedini. Kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Uzeti manje ravne caše (bolje manje, lakše je izvaditi, bar meni), isprati caše sa hladnom vodom i sipati toplu smesu. Ostaviti u frižider minimum 4-5 sati, kod mene je stajalo preko noci, da se sve dobro stegne. Na tacnu staviti kokosovo brašno, tankim nožem lagano precu po unutrašnjosti caše i kad se odvoji uvaljati u kokos. Rezati na komade željene velicine. Možete ukasiti sa orasima, bademima lešnicima..... i uživati uz kaficu.

Savet