

Ratluk



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Za ratluk:

- **300 mlsoka** od pomorandže
- **80 gšecera**
- **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 voća. Svia mi se jer nije preslatko kao pravi ratluk, ali ako volite baš slatko slobodno dodajte još šecera. U šerpu sipati isceeni 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 preci po unutrašnjosti caše i kad se odvoji uvaljati u kokos. Rezati na komade željene velicina. Možete ukrasiti sa orasima, bademima lešnicima..... i uživati uz kaficu.

Savet