

Punjeni ratluk rolat



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** ratluka (vanila)
- **200 g** prah šecera
- **1/2** limuna - sok
- **1 kockica** margarina

Za punjenje:

- **50 ml** vode
- **50 g** margarina
- **100 g** suvog groža
- **150 g** žele bombona
- **150 g** mlevenog keksa

Priprema

Ratluk, sobne temperature, saseckati pa dodati sok limuna i otopljen margari. Dodati i šecer u prahu pa rukom dobro izraditi da se svi sastojci sjedine.

Od te smese napraviti koru, na najlon kesi ili provitnoj foliji. Kora odprilike 15cm / 35-37cm. Na sredinu te kore staviti punjenje.

Za punjenje staviti vodu i margarin da ključa dok se margarin ne otopi. Zatim dodati mleveni keks, suvo grože koje je predhodno bilo potopljeno u vreloj vodi na 10-15 minuta. I na kraju kada se smesa malo prohladi dodati

saseckane žele bombone.

Sve izmesati i u obliku stapa oblikovati punjenje na sredini kore od ratluka. Pomocu kese prebaciti deo kore preko punjenja i zarolati. Ucvrstiti pomocu kese i tako staviti u frižider na nekoliko sati.

Kada se lepo stegao seci i poslužiti.

Savet

Rolat je bas sladak pa ko je ljubilj vredi probati. :) Inae koristila sam sve posne sastojke pa je kola posan. :) Možda deluje komplikovano, ali zaista nije i jako se brzo sve napravi. Kod pripreme kore pokocice vam vlazna ruka kako bi ste bolje i lakše oblikovali koru na najlon kesu. :)