

Rolat od ratluka



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **150** gratluka
- **150** gšecera u prahu
- **1 kašicica** margarina
- **100** gčokolade za kuvanje
- **100** gseckanih pecenih lešnika

Priprema

Bela kora: ratluk, šećer i margarin, umesiti... od te smese ce se praviti kora.

Fil: okoladu rastopiti i u nju dodati seckani lesnik. Ostaviti da se malo prohladi.

Razvuci belu koru, po sredini staviti fil i napraviti rolat... Kad budete krenuli da razvlacite belu koru, prvopripremite foliju providnu i po njoj sipajte malo šecera u prahu, da se ne lepi. Jeste malo teže da se razvuče kora ali sa malo stpljeja, dobićete super poslasticu. Rolat seckati na ploškice.

Savet

Vrlo brzo i dekorativno..pogodno za posne slave.