

# Dubrovačka rožata



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

100 g šećera za karamel  
500 ml K Plus mlijeka  
100 g šećera  
1 Sweet chef vanilin šećer  
6 kom K Plus jaja  
15 ml rozalina (ili ruma)  
Korica 1 limuna



## Nutritivne vrijednosti

U posudu stavite mlijeko, šećer i vanilin šećer i naribamu koricu jednog limuna. Zagrijavajte miješajući tako da se šećer rastopi i kada dođe do vrenja ugasite vatru i ohladite smjesu.

Karamelizirajte 100 g šećera u posudi s debelim dnom. Šećer nemojte miješati, već lagano pomiciće posudu kružnim pokretima tako da se šećer raspoređuje po dnu. Karamel radite na laganoj vatri, tako da ne zagori. Kada je sav šećer otopljen i zlatno smeđe boje pažljivo ga razlije po stranama i dnu kalupa koji ste lagano prebrisali s uljem. Pričekajte da se karamel ohladi.

Miješajte jaja pjenjačom, ali pažljivo, tako da ne stvarate mjehuriće. Nakon 5 minuta, kada su jaja dobro promiješana dodajte im procijedeno mlijeko i rozalin. Nastavite lagano miješati dok niste dobili ujednačenu smjesu.

Ponovno procijedite smjesu u pripremljeni kalup s karamelom, stavite kalup u dublji pleh za pečenje i oko njega ulijte kipuću vodu, barem do polovice kalupa. Pecite 1 h u pećnici zagrijanoj na 160 °C. Pečena rozata treba biti drhtava, ali ne pretekuća u sredini.

Rozatu ohladenu do sobne temperature stavite u hladnjak preko noći. Lagano predite nožem ili drvenim štapićem oko rubova pa preokrenite na tanjur. Prelijte karamelom koji se skupio na dnu kalupa.

Dobar tek!

