

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

Skeniraj za prikaz na web stranici



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

Karamelizirajte 100 g šećera u posudi s debelim dnom. Šećer nemojte miješati, već lagano pomičite 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 razlijte po stranama i dnu kalupa koji ste lagano prebrislali 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 procijeđeno 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 rožata treba biti drhtava, ali ne pretekuća u sredini.

Rozatu ohlađenu 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!