Rožada



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za karamel:

- **100 g**šecera

Ostalo:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 čaša**mleka oko 2 dl

Priprema

Šecer sipati u šerpicu i karamelizovati, karamel rasporediti u cetiri cinijice i ostavite sa strane. Jaja umutiti sa šecerom, dodati vanilin šecer, mleko i promešati. Umucenu smesu sipati u cinijice sa karamelom. Kalupe stavite na mokru krpu koju ste stavili na dno pleha i sipajte vrucu vodu do otprilike polovine kalupa. Pecite u rerni (kao kad kuvate na pari) oko 45 minuta ili dok se krem ne zgusne. Na temperaturi oko 150 stepeni. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Pre posluživanja polako krajeve odvojite nožem i okrenite na tanjiric za posluživanje pazeci da se ne raspadne.

Savet