

Rozata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za rozatu:

- **3** jajeta
- **3** kašike šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2** kašiciceruma
- **1/2** kašicicenarendane kore limuna
- **300 ml** mleka

Za karamel:

- **100 g** šecera

Priprema

Uzeti zdelu i staviti jaja, šecer, vanilin šecer. Mikserom sve mutiti, ali ne dugo, nije potrebno da se jaja zabele, dovoljno je dva-tri minuta. Sipati mleko, rum i narendanu koricu limuna. Sve malo mikserom promešati. Ja imam keramicke zdelice, pa sam u njih stavljala, za svakoga po jedna. :) Ukoliko ih nemate možete ih raditi u šoljicama za kafu ili u vatrostalnoj zdeli da bude veca. Rernu ukljucite na 170 da se greje. U šerpicu staviti šecer i na šporet, da se šecer otopi, nemojte ga mešati sa kašikom, jer ce se zlepiti za kašiku, vec samo prodrmajte malo šerpu. Pržite do zlatne boje i dok se sav šecer ne rastopi. Uzmite zdelice ili šolje... u svaku stavite karamel na dno. Promesajte još jednom smesu od jaja i sipajte na karamel, Ja sam napunila zdelice. Uzela sam tepliju, poslagala zdelice u tepliju i sipala mlaku vodu do polovine zdelica. Stavite peci u rernu oko 45 minuta. Izvadite iz rerne, ostavite da se ohladi. Moja preporuka je da to radite navece i da prenoci u frižideru. Izvadite iz frižidera, uzmite tanak nož, nožem lagano preite sa unutrašnje strane oko rozate. Uzmite tanjur, stavite na zdelicu i okrenite, da rozata izae na tanjur. Ako nece. :) malo kucnite kuvacom po zdelici. :)

Savet