

Rozata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za rozatu:

- 3 jajeta
- 3 **kašike**šecera
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 1/2 **kašice**ceruma
- 1/2 **kašice**nenarendane kore limuna
- 300 **ml**mleka

Za karamel:

- 100 **g**šecera

Priprema

Uzeti zdelu i staviti jaja, šećer, vanilin šećer. 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 keramičke 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 veća. Rernu uključite na 170 da se greje. U šerpicu staviti šećer i na šporet, da se šećer otopi, nemojte ga mešati sa kašikom, jer će se zalepiti za kašiku, već samo prodrmajte malo šerpu. Pržite do zlatne boje i dok se sav šećer ne rastopi. Uzmite zdelice ili šolje... u svaku stavite karamel na dno. Promešajte još jednom smesu od jaja i sipajte na karamel, Ja sam napunila zdelice. Uzela sam tepsiju, poslagala zdelice u tepsiju 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 tanjir, stavite na zdelicu i okrenite, da rozata izađe na tanjir. Ako neće. :) malo kucnite kuvacom po zdelici. :)

Savet