Dubrovačka rozata

Autorica: Monika Topolko

Za 4 osobe
Vrijeme pripreme: 20min
Vrijeme kuhanja/pečenja: 35min
Ukupno vrijeme: 55min
Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Mousse, kreme & sladoledi, Hrvatska kuhinja
Kuhinja: hrvatska

Umjesto likera od ruže ili ruma u rozati možete upotrijebiti neki drugi aromatični ili voćni liker, a koricu limuna možete zamijeniti koricom naranče. Ukoliko volite eksperimentirati u kremu dodajte sjemenke vanilije ili đumbir u prahu, a rozatu poslužite sa tučenim slatkim vrhnjem ili voćem po izboru. To, naravno, više neće biti tradicionalna dubrovačka ubrovačka rozata ali će sigurno i dalje biti ukusna.

Karamel

8 žlica šećera

Rozata

Sastojci

500 ml mlijeka
6 žlica šećera
6 jaja
2 žlice vanilin šećera
korica 1 limuna
2 žlice likera od ruže (ili ruma)

Postupak

Za karamel umak uspite šećer u posudu debelog dna i zagrijavajte na laganoj vatri dok se ne otopi. Potom pojačajte vatru i kuhajte dok sirup ne poprimi lijepu zlatnosmeđu boju. Za vrijeme kuhanja šećer ne miješajte. Posudu maknite s vatre pa dobiveni karamel pažljivo rasporedite među 4 keramičke posudice. Budi brzi jer će se karamel jako brzo stvrdnuti. Posudice s karamelom okrenite naopačke tako da karamel prekrije i stranice. Ostavite da se ohladi.
Pećnicu ugrijte na 150°C. U posudi ugrijte mlijeko i 6 žlica šećera stalno miješajući dok se šećer ne otopi. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu. U međuvremenu pjenjačom istucite jaja sa vanilin šećerom. Miješajte samo onoliko koliko je potrebno da se jaja i šećer povežu, pazeći pritom da se smjesa ne zapjeni. Nikako nemojte koristiti električni mikser. Dodajte koricu limuna i liker od ruže ili rum i pomiješajte. Na kraju u smjesu ulijte mlijeko i polagano miješajte dok se sve zajedno ne sjedini. Dobivenu smjesu procijedite kroz gusto cjedilo i ulijte u pripremljene kreramčike posudice. Posudite rasporedite u duboki lim za pečenje pazeći da se međusobno ne dodiruju. Potom u lim pažljivo ulijte vruću vodu do otprilike 2/3 visine keramičkih posudica.
Rozatu pecite oko 35 minuta, a potom pažljivo izvadite posudite iz vodene kupelji. Ostavite ih da se ohlade na sobnu temperaturu, pokrijte ih plastičnom folijom i dobro ohladite preko noći u hladnjaku.
Kada ste spremni za posluživanje, rozate pažljivo prevrnite na tanjur zajedno sa karamel umakom koji će poteći iz posudica. Odmah poslužite.

Razmislite o utjecaju na okoliš prije ispisa ove datoteke.