



## Dubrovačka rozata

### *Crème caramel met rozenlikeur*

½ liter melk  
6 el. suiker  
6 eieren  
1 zakje vanillesuiker  
1 el. geraspte citroenschil  
2 el. rozenlikeur (liker od ruže), of evt. rum

150 gr. suiker voor de karamel.

Breng de melk met de suiker en de citroenschilletjes aan de kook. Roer het goed zodat de suiker oplost en zet het vuur dan uit. Laat het afkoelen.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Klop de eieren los met de vanillesuiker, maar niet te fanatiek, want het is niet te bedoeling dat het spul gaat schuimen. Meng er de afgekoelde melk en de rozenlikeur (of rum) onder.

Nu maken we de karamel. Doe de suiker plus 4 el. water in een pannetje met een dikke bodem. Zet het op middelhoog vuur en wacht tot de suiker gaat smelten. Beweeg de pan regelmatig wat heen en weer zodat de suiker goed oplost, maar roer er niet in want dan gaat de suiker kristalliseren. Laat het zachtjes borrelen, zet het vuur wat lager, en wacht rustig tot de karamel een mooie lichtbruine kleur heeft. Meteen van het vuur afhalen, anders verbrandt de suiker en wordt de karamel donker en bitter.

Verdeel de karamel over de ovenvormpjes. Giet het ei-melkmengsel in de vormpjes bij de karamel. Zet de vorm in een bakblik dat je voor 2/3 hebt gevuld met water. Zet het geheel in de voorverwarmde oven en bak de Dubrovačka rozata in ongeveer 40 minuten gaar. Je kunt dat controleren door er met een vochtig mesje in te prikken: als het er droog uitkomt, is het goed.

Laat het afkoelen bij kamertemperatuur en zet het een nacht in de koelkast. Maak de puddinkjes langs de randen zó nodig los met een mesje, leg een bord op het vormpje en keer het om. Als je de karamelsaus uit het vormpje ziet lopen kun je het vormpje wegnemen.