

# **Ekmek kadaif**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**gotovog kadaifa
- **100 g**oraha
- **80 g**suvog groža

### **Sirup:**

- **400 g**šecera
- **400 ml**vode
- **1**limun

### **Krema:**

- **1 l**mleka
- **4 kašike**brašna
- **3 kašike**gustina
- **150 g**šecera
- **2**vanilin šecera

### **I još:**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2-2 kašike**ulja

## **Priprema**

Prokuvati šecer i vodu za sirup i dodati mu kolutove limuna, smanjiti vatru pa kuvati još 6-7 minuta. Kadaif posuti mlevenim orasima i suvim grožm, pa zaliti vrucim šerbetom. Dok kadaif upija sirup, skuvati kremu. Od litra mleka odvojiti malo da se razmuti gustin i brašno, a ostatak prokuvati sa šecerima. Kad pocne da vri, sipati smesu i kuvati kremu da dobije finu gustinu. Prohладити пар минута, па прелити преко кадаифа. Кад се охлади, отопити чоколаду и прелити или прошарати по крему. Охладити колач и сечи на кocke. Poslužiti uz tursku kafu.

## **Savet**

Opet ponavljam, žao mi je što nisam imala nepeen kadaif, samo iz razloga da mogu uslikati postupak peenja, mada, nije ništa komplikovano, ali-poklon je poklon, i ja zaistaa cenim... tim pre što ova poslastica kod mene vraa seanja na detinjstvo. Ovo je malo izmenjena verzija, ali isto tako vrlo, vrlo ukusna. Ko može doi do kadaifa, bilo peenog ili ne, neka obavezno proba.