

Moj bajramski kadaif



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** ggotovog kadaifa
- **50** gmlevenih oraha
- **50** gmlevenih badema

Šerbet:

- **350** gšecera
- **400** mlvode
- **1**limun
- **1**mandarina

Krema:

- **1** lmleka
- **4** kašikebrašna
- **3** kašikegustina
- **150** gšecera
- **1**vanilin šecer
- **100** gcokolade za kuvanje
- **1**žumance

I još:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2-3 kašike**ulja

Priprema

Gotov kadaif prebaciti u kalup i posuti mešavinom mlevenih oraha i badema. Za sirup prokuvati šefer u vodi sa kriškama limuna i mandarine, pa kad prokljuca, ostaviti ga da kuva još nekoliko minuta na tihoj vatri.

Preliti preko kadaifa. Posuti još malo mešavinom orašastog voca.

Za kremu odvojiti malo od litre mleka i razmutiti brašno i gustin, te umešati žumance i pomešati, da se ne stvore grudvice. Ostatak mleka staviti da provri sa šecerima, pa kad prostruji, ubaciti cokoladu. Kad se otopi cokolada, u tankom mlazu naliti mešavinu brašna, gustina i žumanca i kuvati kremu, otprilike do gustine pudinga. Preliti preko kadaifa i ostaviti da se ohladi. Ukrasiti otopljenom cokoladom.

Savet

Dugujem sliku gotovog kadaifa, ali sam to htela da uradim pošto se dobro ohladi, no, pošto je moj sin bio nestrpljiv, pa je probao, isekao kako je isekao, hehehe, tako da - ovog puta je fotka izostala....