Kadaif kocke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**kadaifa (nepecenog)
- **100 g**seckanih oraha
- **2 kašike**ulja

Sirup:

- **600 ml**vode
- **400 g**šecera
- **nekoliko**kriški limuna

Fil:

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **500 ml**mleka
- **120 g**margarina
- **1 kesica**šlaga

Priprema

U tepsijicu stavite kadaif, poprskajte sa uljem i pecite u zagrejanoj rerni na 150 stepeni pola sata ili dok nedobije blago braon boju. Dodajte seckane orahe i vratite nazad u rernu još malo da se i orasi zapeku. Izvadite iz rerne i ostavite da strane.

U šerpici stavite vodu i šecer da se kuva, kada provri smanjite vatru i kuvajte desetak minuta. Stavite isecene kriške limuna. Ostavite sa strane da se hladi. Sipajte sirup preko kadaifa (kadaif i sirup treba da su hladni ili mlaki, nikako vrelo) da upije i da se malo stegne.

Puding pomešajte sa šecerom i malo hladnog mleka. Preostalo mleko skuvajte, u njega ulijte hladnu mešavinu i mešajuci kuvajte da se stegne. Ostavite da se ohladi. Dodajte omekšali margarin i mutite da smesa bude kremasta. Prelijte preko kadaifa i ravnomerno rasporedite. Ostavite nekoliko sati da se stegne. Pred služenje umutite šlag i dekorišite.

Savet