Telli Baba Tatls



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **200 g**omekšalog putera
- **1**jaje
- **1 šolja (od 200 ml)**jogurta
- **1 šolja (od 200 ml)**ulja
- **1 šolja (od 200 ml)**šecera
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **oko 4,5 šolje**brašna

Fil:

- **oko 80 g**kadaifa
- **po ukusu**sjeckani orasi, lješnjaci, pistaci...

Sirup:

- **4 šolje**vode
- **3,5 šolje**šecera
- **1**vanilin šecer
- **3 kašike**limunovog soka

I još:

- **po ukusu**umucena slatka pavlaka ili šlag
- **za posip**pistaci

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjediniti šecer, vanilin šecer i vodu, pa kuhati 10-tak minuta. Dodati limunov sok, pa ostaviti da se "krcka" još 10-tak minuta. Gotov sirup prohladiti. Sjediniti puter, jaje, šecer, ulje i jogurt. Dodati sodu bikarbonu i prašak za pecivo. Na kraju, dodati brašno. Zamijesiti tijesto. Od tijesta oblikovati 21 lopticu. Svaku lopticu rastanjiti na dlanu, pa filovati izlomljenim kadaifom i sjeckanim orašatim plodovima.

Krajeve preklopiti, pa oblikovati lopticu. Oblikovane loptice redati u modle za mafine. Peci na 180 C oko 30 minuta.

Pecene staviti u pleh, pa preliti sirupom. Par puta kolacice okrenuti, da bi upili sirup sa svih strana. Ostaviti da se ohlade; prvo na sobnoj temperaturi, pa u frižideru.

Umutiti slatku pavlaku ili šlag, pa dekorisati svako parce. Posuti sjeckanim ili mljevenim pistacima!

Poslužiti dobro ohlaene!

Presjek!

Savet

Ovim receptom bih se, još jedanput, zahvalila uredništvu portala Recepti.com na predivnoj nagradi za recept nedelje (kao što vidite, silikonska modla za mafine je ve u upotrebi), kao i svim prijateljicama i prijateljima na estitkama! HVALA!!!