

Kadaif (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** grezanaca-kadaif
- **100 g** maslaca
- **3 kašike** ulja
- **250** goraha

Za agdu:

- **500 g** šecera
- **3** kriškelimuna

Priprema

Maslac i ulje staviti u šerpicu i na vrućoj ringli zagrijati da se maslac rastopi i držati ga tako na vrućem šporetu. Orahe krupno samleti, znaci samo nekoliko puta da se okrenu u mašini. Ako ne možete tako samleti ih, onda pola isjeckajte na dasci za meso oštrom nožem. Pripremiti tepsiju, malo dublju. Pola kadaifa istresti u tepsiju i fino ga rasporediti da se ne lomi puno. Tepsiju nije potrebno mastiti. Sada vruć maslac., otprilike jednu trećinu, kašikom lagano prelivamo po kadaifu pa ravnomjerno rasporedimo orahe. Ostatak kadaifa raširimo po orasima i lagano rukama pritisnemo da sve lijepo stane u tepsiju. Prelijemo sa ostatkom maslaca i ulja. Rernu uključimo na 170 C na vruć zrak i kadaif se peče otprilike jedan sat. Ako je prejak rerna smanjimo temperaturu na 160 stepeni. Uglavnom gotov je sa pečenjem kada počne da "hoda" po tepsiji tj. kad se tako ispeče da se odvoji od rubova tepsije. Im smo kadaif stavili u rernu pristavimo agdu. Agda mora biti gusta i to je od ključne važnosti za uspješno napravljen kadaif. U šerpu istresti šećer i vode toliko da se šećer potopi i jedan prst iznad. Dodamo i limun. Kada agda proključa smanjimo vatru i kuhamo je još 15 minuta. Nakon toga isključimo ringlu i skinemo šerpu. Kada je kadaif ispečen izvadimo ga iz rerne i ostavimo neka se malo ohladi, otprilike 10 minuta. Agda je

još topla i sipacom za supu polako zaljevamo kadaif. Uzeti tri sipace i ravnomjerno ih rasporediti po kolacu. Sve to raditi u tankom mlazu i polako da krajnji rezultat ne bi bio gnjecav. Agdu opet vratiti na ringlu i neka se kuha još 3 miuta, pa je opet skloniti sa vatre i tako vreloom zaliti kadaif. Opet tri sipace i vrlo tanak mlaz. Agda ponovo na ringlu i da kuha još 2 minuta. Sada neka se malo ohladi prije nego što je zalijete po kadaifu. Najbolje bi bilo to sada uraditi kašikom. Agda se nece ušeceriti zbog limuna. Ostaviti kadaif da se ohladi na sobnoj temperaturi. Prekriti folijom i staviti u frižider da se ohladi.

Savet