

Kadaif



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje kadaifa**
- **7 jaja**
- **7 kašika šecera**
- **12 kašikamlevenih orahe**
- **maloputera**

Preliv:

- **700 g šecera**
- **700 ml vode**
- **1 vanilin šecer**

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šecer, pa dodati mljevene orahe. U pleh premazan puterom staviti polovinu kadaifa.

Preko preliti umucena jaja sa orasima.

Preko fila staviti drugu polovinu kadaifa.

Peci na 180 C dok ne porumeni.

Od vode, šecera i vanilin šecera skuhati sirup. Pecen kadaif preliti sirupom. Kad se odladi rezati na parcad.

Savet

Po želji u fil možete staviti suvo grože, sjeckane orahe, lješnike, bademe, suve smokve...