

Kadayfl Muhallebi



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**kadaifa
- **75 g**putera
- **5 kašika**šecera
- **1 šolja (150 ml)**sjeckanih oraha

Za kremu:

- **1 l**mlijeka
- **1 šolja (od 150 ml)**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **6 kašika**gustina
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Kadaif dobro izmrvite.

Puter otopite u tavi; dodajte šećer i kadaif. Pržite na slaboj vatri, uz neprestano miješanje. Kada kadaif potamni dodati sjeckane orahe, još kratko pržiti.

Odmah sipati u hladan pleh, da se ohladi.

Krema: Od mlijeka, šecera, vanilin šecera i gustina skuhati glatku kremu. Kuhanu kremu prekriti prozirnom folijom i ohladiti. Zatim dodati slatku pavlaku, pa sve dobro izmiksati.

U posude staviti malo kadaifa, preko sipati kremu. Preko kreme opet staviti red kadaifa. Dobro ohladiti, pa poslužiti!

Savet