Kadaif sa kremom

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g**testa za kadaif

Za prvi nadev:

- **200 g**mlevenih oraha
- **150 g**putera

Za sirup:

- **700 g**kristal šecera
- **525 ml**vode
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2**limuna - sok

Za kremu:

- **1200 ml**mleka
- **3**jajeta
- **140 g**oštrog brašna
- **50 g**pšenicnog griza
- **200 g**kristal šecera
- **2 kesice**vanilin šecera - burbon
- **125 g**putera

Za premaz:

- **125 ml**toping baze ili slatke pavlake

Priprema

Sliku potrebnih namirnica dajem prvenstveno zbog izgleda pakovanja Testa za kadaif.

Zaleeno testo za kadaif izvaditi iz zamrzivaca i ostaviti u orginalnom pakovanju na ravnoj površini i sobnoj temperaturi da se odledi (najbolje preko noci). Sledeci dan otvoriti orginalno pakovanje i rastresti testo da se malo sasuši. Testo podeliti na tri jednaka dela (po 150 g). Mlevene orahe podeliti na dva dela (po 100 g). Puter podeliti na tri dela (po 50 g). Prvo pristupiti izradi sirupa: U šerpu staviti šecer, vodu i vanilin šecer i kuvati cca 10 minuta da se šecer otopi i pocne lagano zgušnjavati. Dodati sok od limuna i kuvati još 5 minuta. Na ovaj nacin dobije se nešto rei sirup nego za slatko. Sirup skinuti sa vatre i ostaviti sa strane da se lagano prohladi.

Dok se sirup hladi pristupiti slaganju kadaifa. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 29x20 cm premazati margarinom. Prvi deo testa za kadaif (150 g) rasporediti po dnu tepsije. Na testo ravnomerno rasporediti na listice narezan puter (50 g), te preko putera ravnomerno rasporediti 100 g mlevenih oraha.

Na orahe staviti drugi deo testa, pa na listice narezan puter i 100 gr. mlevenih oraha. Na orahe staviti treci deo testa i na listice narezan puter.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Tepsiju sa kadaifom staviti u zagrejanu rernu i peci cca 15 minuta da testo dobije bledo žutu boju. Peceni kadaif izvaditi iz rerne, lagano pomocu sipace ravnomerno preliti sirupom i tepsiju prekriti alu folijom da se gornji sloj ne bi sasušio.

Dok se kadaif pece pripremiti kremu: U šerpu uliti 1000 ml mleka (1 l) i staviti na vatru da mleko provri. Dok se mleko zagreva umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom burbon, dodati brašno i pšenicni griz i 200 ml mleka. Provrelo mleko lagano ulivati u umucenu smesu i mikserom mutiti da se ne stvore grudvice, te tako umucenu smesu vratiti u šerpu u kojoj se kuvalo mleko. Staviti na vatru i uz stalno mešanje kuvati dok se smesa ne pocne zgušnjavati (oko 5 minuta). Skinuti sa vatre te šerpu poklopiti da se ne stvori korica i pustiti da se malo prohladi. U mlaku kremu umutiti 125 g putera. Sa tepsije skinuti alu foliju i kadaif ravnomerno premazati mlakom kremom. Ostavite na sobnoj temperaturi da se lagano hladi, a može i preko noci, za koje vreme ce testo polako upiti sav sirup. Toping bazu ili slatku pavlaku umutiti i premazati preko kreme i ukrasiti prema želji (kolac sve vreme ostaje u tepsiji). Oznaciti velicinu parcadi (na tri dela užu stranicu, na 6 delova dužu stranicu). Od ove mere dobije se 18 parcadi.

Savet

Zaleeno testo za kadaif sam nabavila u Beogradu u prodavnici Super Vero na Novom Beogradu. Davne 1979 godine sam kod tatinih prijatelja bila poslužena sa prelepom orijentalnom poslasticom Kadaif i od istih dobila

recept. I u ta davna vremena testo za kadaif se teško nabavljalo, a prijatelji su ga nabavljali u Turskoj. Kako nisam imala testo za kadaif nikada do sada nisam ni radila ovu predivnu poslasticu. Kada sam uspela nabaviti zaleeno testo za kadaif prvo sam napravila kadaif po receptu tatinih prijatelja (nažalost nisam ga slikala). Postupak za izradu Kadaifa i Kadaifa sa kremom je u potpunosti isti do izrade kreme koje u prvom, nazovi obinom kadaifu nema.