

Kadaif sa filom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kadaifa

Za fil:

- 2 jajeta
- **2 kašike** šecera
- **2 kašike** mlevenih oraha

Za šerbet:

- **350 ml** vode
- **300 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Fil: 2 jajeta penasto umutiti mikserom sa 2 kašike šecera i 4 kašike mlevenih oraha.

Staviti 100 grama kadaifa u malu tepsiju podmazanu uljem, preko toga pripremljeni fil, preko fila staviti preostalu kolicinu kadaifa. Staviti u rernu da se pece dok ne porumeni, na temperaturi od 180 stepeni.

Šerbet. Šerpicu staviti 350 ml vode, 300 g šecera i vanil šecera. Sacekati da prokljuca, a potom kuvati još 5-7

minuta. Skloniti sa vatre i kada se malo ohladi, preliti pripremljeni kadaif.

Savet

Umesto oraha se mogu staviti lešnici ili pistai. Ukusno je staviti orahe (lešnike, pistae) i na površini kolaa, ali ne mlevene ve krupnije narezane.