

Kadaif kocke



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kadaifa (nepecenog)
- 100 g seckanih oraha
- 2 kašikeulja

Sirup:

- 600 ml vode
- 400 g šecera
- nekoliko kriški limuna

Fil:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- 500 ml mleka
- 120 g margarina
- 1 kesica šlaga

Priprema

U tepsijicu stavite kadaif, poprskajte sa uljem i pecite u zagrejanoj rerni na 150 stepeni pola sata ili dok nedobije blago braon boju. Dodajte seckane orahe i vratite nazad u rernu još malo da se i orasi zapeku. Izvadite iz rerne i ostavite da strane.

U šerpici stavite vodu i šećer da se kuva, kada provri smanjite vatru i kuvajte desetak minuta. Stavite isecene kriške limuna. Ostavite sa strane da se hladi. Sipajte sirup preko kadaifa (kadaif i sirup treba da su hladni ili mlaki, nikako vrelo) da upije i da se malo stegne.

Puding pomešajte sa šećerom i malo hladnog mleka. Preostalo mleko skuvajte, u njega ulijte hladnu mešavinu i mešajući kuvajte da se stegne. Ostavite da se ohladi. Dodajte omekšali margarin i mutite da smesa bude kremasta. Prelijte preko kadaifa i ravnomerno rasporedite. Ostavite nekoliko sati da se stegne. Pred služenje umutite šlag i dekorišite.

Savet