

## ***Kadaif (2)***



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za preliv:**

- **900** gšecera
- **900 ml** vode
- **3 kesice** burbon vanile

#### **Za filovanje nepečenog kadaifa:**

- **200** gseckanih oraha
- **200** gseckanih badema
- **200** gseckanog lešnika
- **300** gsuvog grož?a

#### **Za premaz tepsije i nepečenog kadaifa:**

- **300** gotopljenog putera

#### **Za pripremu testa:**

- **10** jaja
- **50 ml** ulja
- **30 ml** mleka
- **700 g** brašna
- **malosoli**

## Priprema

Priprema kadaifa: Jaja razbiti i staviti u vecu posudu. Dodati mrvicu soli, ulje, mleko, pa lagano umutiti jaja. Zatim lagano dodati brašno. Zamesiti fino testo i podeli ga na deset loptica. Svaku lopticu premazati sa uljem i pokriti sa pvc folijom. Ostaviti loptice da se odmore 30 minuta. Zatim svaku lopticu razviti što tanju u jufku i ostaviti tako razvijene 20 minuta da se prosuše. Poluprosušene jufke iseci na mašini za testo na šablonu za skroz tanke rezance. Ko nema mašinu jufka se uvije u rolat i sece na dasci tanko. Isecen kadaif podeliti na dva dela. Tepsiju premazati sa puterom, staviti jedan deo isecenih rezanaca, preko staviti suvo grožđe i orašaste plodove, zatim staviti drugi deo isecenih rezanaca. Preko drugog dela sve sipati preostali istopljeni puter. Peci na laganoj temperature u rerni na 180 stepeni 60 minuta.

Šecer i vodu staviti da se kuva. Kad provri dodati burbon vanilu i kuvati još 15 minuta. Ohlaženim prelivom preliti gotov kadaif. Prijatno.

## Savet

Moj omiljeni kola?.