

Kadaif (2)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za preliv:

- **900** g šećera
- **900 ml** vode
- **3** kesice burbon vanile

Za filovanje nepecenog kadaifa:

- **200** g seckanih oraha
- **200** g seckanih badema
- **200** g seckanog lešnika
- **300** g suvog groža

Za premaz tepsije i nepecenog 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. Poluprošene 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 temperaturi u rerni na 180 stepeni 60 minuta.

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

Savet

Moj omiljeni kola.