

Kadaif (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g grezanaca-kadaif
- **100** g maslaca
- **3** kašikeulja
- **250** goraha

Za agdu:

- **500** g šecera
- **3** kriškelimuna

Priprema

Maslac i ulje staviti u šerpicu i na vrucoj ringli zagrijati da se maslac rastopi i držati ga tako na vrucem šporetu. Orahe krupno samleti, znaci samo nekoliko puta da se okrenu u mašini. Ako ne možete tako samleti ih, onda pola isjeckajte na dasci za meso oštrim nožem. Pripremiti tepsiju, malo dublju. Pola kadaifa istresti u tepsiju i fino ga rasporediti da se ne lomi puno. Tepsiju nije potrebno mastiti. Sada vruc maslac., otprilike jednu trecinu, kašikom lagano prelivamo po kadaifu pa ravnomjerno rasporedimo orahe. Ostatak kadifa raširimo po orasima i lagano rukama pritisnemo da sve lijepo stane u tepsiju. Prelijemo sa ostatkom maslaca i ulja. Rernu ukjucimo na 170 C na vruc zrak i kadaif se pece otprilike jedan sat. Ako je prejaka rerna smanjimo temperaturu na 160 stepeni. Uglavnom gotov je sa pecenjem kada pocne da "hoda "po tepsiji tj. kad se tako ispeče da se odvoji od rubova tepsije. im smo kadaif stavili u rernu pristavimo agdu. Agda mora biti gusta i to je od kljucne važnosti za uspješno napravljen kadif. U šerpu istresti šefer i vode toliko da se šefer potop i jedan prst iznad. Dodamo i limun. Kada agda prokljuca smanjimo vatru i kuhamo je još 15 minuta. Nakon toga iskljucimo ringlu i skinemo šerpu. Kada je kadaif ispecen izvadimo ga iz rerne i ostavimo neka se malo ohladi, otprilike 10 minuta. Agda je

još topla i sipacom za supu polako zaljevamo kadaif. Uzeti tri sipace i ravnomjerno ih rasporediti po kolacu. Sve to raditi u tankom mlazu i polako da krajnji rezultat ne bi bio gnjecav. Agdu opet vratiti na ringlu i neka se kuha još 3 miuta, pa je opet skloniti sa vatre i tako vrelom zaliti kadaif. Opeta tri sipace i vrlo tanak mlaz. Agda ponovo na ringlu i da kuha još 2 minuta. Sada neka se malo ohladi prije nego što je zalijete po kadaifu. Najbolje bi bilo to sada uraditi kašikom. Agda se nece ušeceriti zbog limuna. Ostaviti kadaif da se ohladi na sobnoj temperaturi. Prekriti folijom i staviti u frižider da se ohladi.

Savet