

## ***Kadaif torta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **320 g** testa za kadaif
- **200 g** maslaca bez soli
- **4 kašikesoka** pomorandže
- **220 g** meda

#### **Za fil:**

- **500 g** svežeg neslanog sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **40 g** šećera u prahu
- **3 kašikelikera** od pomorandže
- **1 šolja** seckanih oraħa

### **Priprema**

Uzmite kalup od 24 ili 26 cm. Papir za pečenje i izrežite po kalupu okrugle oblike. Kadaif podelite na 3 ista dela. Maslac otopite. Rernu upalite na 175 stepeni. U jednu tepsiju sipajte prvi deo kadaifa, pospite sa nekoliko kašika maslaca i lagano prstima valjajte kadaif, ali ne pritiskajte ga da se ne lomi, da se kadaif obloži maslacam sa svih strana. U kalup stavite pek papir i kadaif, pospite sa malo soka od pomorandže. Ispecite, jedno desetak minuta, pazite da vam ne zagori. Tako uradite i sa drugim delom, a kad ste došli do trećeg, sve isto stavite samo gore naseckane oraħe i zajedno sa orasima ispecite. Ostavite da se sve lepo ohladi. Izmutite slatku pavlaku mikserom, dodajte liker i sir koji ste prvo pomešali sa šećerom i seckane oraħe, (ukoliko volite oraħe stavite po

svom ukusu) pa sve kašikom izmešajte. Uzmite kalup, stavite prvu koru, prošarajte medom, pola fila, drugu koru, prošarajte medom, pa fil i trecu koru, opet prošarati medom. Ostavite preko noci u frižider. Kadaif tortu sam ukasila sa ružicama i cvetom, ružice sam radila od limuna i pomorandže i umocila u želatin, želatin pripremiti po upustvu na kesici. A vidite da može i cvece. Jako dobro kolac ide uz sok od pomorandže.

## **Savet**