

# **Kadaif loptice**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**kadaif rezanaca
- **250 g**margarina
- **100 g**suvog groža
- maloruma
- **100 g**levenih oraha
- **100 g**seckanih oraha
- **200 g**ceten alve sa kikirikijem

### **Preliv:**

- **1,100 ml**vode
- **1 kg**šecera
- **3-4**vanilin šecera
- **1**limun

## **Priprema**

Margarin rastopiti na laganoj vatri, pa ostaviti da se malo prohladi (da ne bude vruc).

Kadaif rezance staviti u odgovarajucu posudu pa preko njih sipati prohlaeni margarin. Lepo promešati (rastresanjem), kako se rezanci ne bi zgnjecili.

Zatim u malu šolju od kafe stavljati po malo rezanaca, pa u sredini laganao napraviti udubljenje...

Suvo grože preliti sa malo ruma i malo tople vode. Ostaviti par minuta pa ga pomešati sa 100g seckanih i 100g mlevenih oraha. Pa dodati sitno seckanu ceten alvu sa kikirikijem.

Ovu mešavinu, uzimati po jednu kašiku i puniti udubljenja koja smo predhodno napravili sa rezancima u šolji. Lepo krajevima zatvoriti smesu, malo rukama pritisnuti, pa šoljicu okrenuti naopako. Formirace se male cupave loptice.

Svaku lopticu reati u pleh i peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Za to vreme pripremiti preliv: 1,100 ml vode pomešati sa 1kg šecera i kuvati oko 30 minuta. Dodati 3-4 vanilin šecera i 1 limun isecen na kolutove. Kada su loptice gotove, preliti ih pripremljenim prelivom. Prekriti folijom i ostaviti da se hlađe...

## **Savet**

Kadaif rezanci mogu se nai, u bolje opremljenim marketima. Jako su ukusna za pripremanje bilo kojeg jela. A malo neobinosti, nikom nee škoditi. Prijatno.