

Kadaif loptice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Preliv:

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

Priprema

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

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

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

Suvo grožđe 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 režati u pleh i peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

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

Savet

Kadaif rezanci mogu se naći, u bolje opremljenim marketima. Jako su ukusna za pripremanje bilo kojeg jela. A malo neobičnosti, nikom ne može škoditi. Prijatno.