

## ***Kadaif***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje**kadaifa
- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **12 kašika**mljevenih oraha
- **malop**utera

### **Preliv:**

- **700 g**šecera
- **700 ml**vode
- **1**vanilin šećer

## **Priprema**

Pjenasto umutiti jaja i šećer, pa dodati mljevene orahe. U pleh premazan puterom staviti polovinu kadaifa.

Preko preliti umucena jaja sa orasima.

Preko fila staviti drugu polovinu kadaifa.

Peci na 180 C dok ne porumeni.

Od vode, šecera i vanilin šecera skuhati sirup. Pecen kadaif preliti sirupom. Kad se odladi rezati na parcad.

### **Savet**

Po želji u fil možete staviti suvo grožđe, sjeckane orahe, lješnike, bademe, suve smokve...