

Muhallebi kadaif

Ovaj dezert ce vas oboriti s nogu!



1 U dubljoj serpi otopiti maslac. Dodati brasno i malo proprziti, paziti da ne porumeni. Dodaati mleko, malo po malo uz stalno mesanje zicom. Dodati 6 kasika secera i vanil secer i kad mleko uzavri, skloniti sa vatre i umesati slatku pavlaku. Vratiti da se prokuva jos minut-dva.

2

3

4 Na samom kraju umesati kasiku gustina razmucenog u malo mleka.

5

6

7 Kadaif izmrviti, rasporediti po manjem plehu ili tepsiji, posuti sa malo maslaca odozgo i peci u rerni na 150 stepeni oko pola sata, dok blago porumeni. Povremeno promesati.

8

Sastojci:

kadaifa 250 g
oraha, lesnika, badema 200 g
za posipanje kadaifa secer
mleka 1 l
slatke pavlake 1 l
secera 6 kasika
gustina 1 kasika
maslaca 125 g
brasna 3 kasike
vanil secera 2 kesice

10 Kada se izvadi, u vruć kadaif umesati nekoliko kasika secera (po ukusu) i dodati seckane/mlevene orahe, lesnike, bademe.

11

12 U dublju posudu/casu sipati ohlađen fil i posuti mesavinom kadaifa i orasastih plodova.

13

14

Napomena:

Lesnik i badem će imati jaci ukus ako se prethodno malo ispeku u rerni ili proprže u suvom tiganju.