Кадаиф с заварным кремом

Muhallebili Kadayıf

500 гр. кадаифа (кондитерское изделие из тонкой в
150 гр. слив. масла
Для крема:
1 литр молока
0,5 стакана сахара
0,5 стакана рисовой муки
1 пакетик ванилина
1 горсть грецких орехов
Пропитать сверху:
0,5 стакана молока
Для сиропа:
4 стакана сахара
3 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

Воду с сахаром закипятить, через 5 минут добавить сок лимона, еще через 5 минут снять с огня.
150 гр. слив. масла растопить, теплым залить кадаиф, необходимо чтобы кадаиф хорошо пропитался маслом.
В кастрюльку налить молоко, добавить сахар, рисовую муку, перемешать венчиком. Варить на среднем огне, постоянно помешивая. Снять с огня когда загустеет, добавить ванилин. Необходимо чтобы крем остыл.
Больше половины кадаифа разложить на противне прижимая.
Сверху по всему периметру залить остывшим кремом, посыпать крупно дробленными орехами.
Сверху ровненько положить оставшуюся часть кадаива, слегка прижимая.
Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
Достать из духовки, и через некоторое время полить 0,5 стаканом холодного молока.
Затем теплый кадаиф залить сиропом. Оставить на ночь. Подавать порезав на следующий день.

Если перед тем как поставить в духовку выдержать кадаиф 2 часа не накрывая сверху, результат будет еще лучше.

© ml.md (русский) рецепт #: 1251 | название рецепта: Кадаиф с заварным кремом | история: 24.04.2024 - 23:59