



Tel Kadayif Au Chocolat

Çikolatalı Tel Kadayif



750 gr. De fil de Kadayif déchiqueté
1 paquet de Beurre (250 g)
2 cuillères à soupe de beurre
Pour l'intérieur :
1,5 tasses de noix
Pour le sirop :
4 tasses de sucre
4,5 tasses de sucre
1 paquet de chocolat (80 gr.)
½ jus de citron

Mettez du sucre et de l'eau dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez du chocolat cassé en plusieurs morceaux. Laissez bouillir en mélangeant puis rajoutez du citron et laissez bouillir encore 5 minutes.

Faites fondre le beurre sans brûler, rajoutez du cacao, mélangez puis laissez refroidir.

Hachez le kadayif avec un couteau. Rajoutez du beurre au cacao, puis mélangez en disséquant avec les doigts jusqu'à qu'ils s'étalent.

Placez la moitié du kadayif au cacao, dans un plat de cuisson en pressant. Saupoudrez des noix dessus, puis mettez le kadayif qui reste en pressant dessus.

Placez le plat au four préchauffé à 185 degrés et laissez cuire pendant 50 minutes.

Versez le sirop au chocolat tiède sur le kadayif chaud.

N-B; Il est important de presser le kadayif pendant l'installation dans le plat. Vous pouvez utiliser une chose lourde pour vous aider.