



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Кадаиф с заварным кремом

Muhallebili Kadayif



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 кадаифа, 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.