



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

Шоколадный кадаиф

Çikolatalı Tel Kadayıf



750 гр. кадаифа (кондит. изделие из теста)
250 гр. слив. масла
2 ст.л. слив. какао
Для начинки:
1,5 стакана грецких орехов
Для сиропа:
4 стакана сахара
4,5 стакана воды
80 гр. шоколада
Сок половины лимона

- # Налить воду в кастрюлю, добавить сахар. Когда нагреется добавить кусочки шоколада, помешивая довести до кипения и добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут.
- # Слив. масло растопить, добавить какао, перемешать, отставить остывать.
- # Кадаиф порезать ножом. Вылить сверху слив. масло с какао, хорошо перемешать.
- # Половину шоколадного кадаифа положить на противень смазанный маслом, хорошо при этом прижимая. Сверху посыпать измельченными грецкими орехами и выложить оставшуюся половину кадаифа, также прижимая.
- # Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, готовить примерно 50 минут.
- # Достать из духовки и сразу полить теплым шоколадным сиропом.
- # Когда сироп впитается порезать квадратиками, подавать украсив грецкими орехами.

Когда выкладываем кадаиф в противень, важно прижимать, можно даже использовать для этого молоток для отбивания мяса.