



## 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 гречких 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 гречкими 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 гречкими орехами.

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