



„KADAYIFLI MUHALLEBI“ - TÜRKISCHER PUDDING MIT KARAMELLISIERTEM ENGELSHAAR

Zutaten für 4 größere oder 6 kleine Dessertgläser:

100 g Kadayif (im türkischen Geschäft erhältlich)
40 g Butter
2 EL Zucker
80-100 g gehackte Nüsse

Creme:

500 ml Milch
30 g Zucker
3 EL Speisestärke (=50 g)
1 Pkg Vanillezucker oder 1 TL Vanillepulver
250 ml Sahne oder Konditorcreme (z.B Guma, Rama Cremefine, wenn möglich ungesüßt)



Zubereitung:

- Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker hinzufügen und karamellisieren.
- Den Kadayif mit den Händen in kleine Teile zerbröseln und hinzufügen. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren vermengen und karamellisieren lassen.
- Wenn der Kadayif fertig ist, gebt ihn sofort zum Auskühlen auf ein Blech, fügt die kleingeschnittenen Nüsse hinzu und vermenget alles miteinander.
- Für die Creme alle Zutaten (außer der Sahne) einfach in einen Topf geben, aufkochen lassen und solange rühren bis eine homogene Creme entstanden ist. Mit Klarsichtfolie so abdecken, dass diese den Pudding berührt.
- Die Konditorcreme oder Sahne zu steifem Schnee schlagen, 3-4 gehäufte EL entnehmen und auf die Seite stellen (das wird die Deko).
- Den Rest zum ausgekühlten Pudding geben und beide Massen gut miteinander vermischen (mit einem Schneebesen oder Mixer auf niedrigster Stufe).
- In jedes Dessertglas zunächst etwas vom Kadayif geben, dann eine Schicht Creme, dann wieder Kadayif usw.
- Die übrig gebliebene Sahne in einen Spritzbeutel geben und ganz oben noch ein Häubchen spritzen.
- Ihr könnt auch auf jede Schicht ein paar frische Früchte geben oder als Dekoration zum Schluss.
- Gebt die Gläser in den Kühlschrank, lasst sie gut auskühlen und genießt diesen Traum aus Pudding und Engelshaar.



„KADAYIFLI MUHALLEBI” - TURSKI PUDING SA KARAMELIZIRANIM KADAIFOM

Sastojci za 4 velike ili 6 malih desertni čaša:

100 g kadaifa
40 g maslaca
2 kašike šećera
80-100 g sjeckanih oraha

Krema:

500 ml mlijeka
30 g šećera
3 kašike gustina (=50 g)
1 vanilin šećer ili 1 kašičica vanilije u prahu
250 ml slatkog vrhnja ili vrhnja za šlag (nezaslađeno)



Priprema:

- Maslac otopite u tavi, dodajte šećer, karamelizirajte ga pa dodajte i kadaif koji ste prethodno rukama izmrvili.
- Pržite na laganoj vatri uz neprestano miješanje.
- Kad kadaif poprimi zlatnožutu boju, izvadite ga na tacnu da se ohladi. Dodajte mu nasjeckane orahe i sjedinite ih sa kadaifom.
- Sastojke za puding (osim slatkog vrhnja) sipajte u šerpu i zagrijte dok ne prokuha. Miješajte dok se ne stvori glatki puding.
- Prekrijte ga prozirnom folijom, tako da ga dodiruje i stavite na hlađenje.
- Vrhnje izmiksajte u šlag. Od šlaga oduzmite 3-4 kašike i stavite na stranu (to je za dekoraciju).
- Ostali šlag dodajte u ohlađeni puding i sjedinite pomoću metlice za snijeg ili miksera na najnižoj brzini.
- U desertne čase stavite prvo malo kadaifa pa malo kreme i tako naizmjenično nastavite do vrha.
- Preostali dio šlag kreme stavite u špric kesicu i na vrh svake čaše špricajte male hrpice koje možete ukrasiti i svježim voćem a možete i na svaki red staviti svježe voće.
- Ohladite desert i uživajte!