

# Kadayıflı Muhallebi (sa pistacijama)



**Vrijeme pripreme: 45 min (+ vrijeme hlađenja pudinga)**

**Potrebni sastojci za 7-8 porcija komada:**

## **Puding krema:**

- 8 dl punomasnog mlijeka
- 80 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 80 g Dr. Oetker Original gustina
- 200 g krema od pistacija (zaslađen)
- 2 dl slatkog vrhnja

## **Kadaif sa pistacijama:**

- 150 g kadaifa
- 100 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 90 g maslaca
- 100 g krupno mljevenih pistacija

## **Još potrebno (za dekoraciju):**

- mljevene zelene pistacije
- dehidrirane jagode
- listići svježeg mente

## **Priprema:**

### **Puding krema:**

Prvo pripremiti puding kremu. Od ukupne količine hladnog mlijeka odvojiti 1dl i pomiješati sa gustinom, šećerom i vanilin šećerom u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi dok mlijeko ne provri. Zatim u vruće mlijeko dodati puding smjesu i miješati dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i umiješati i krem od pistacija. Površinu pudinga prekriti prozirkom folijom i ostaviti na hlađenje.

Kad se krema ohladi, u odgovarajućoj posudi izmiksati 2 dl slatkog vrhnja u srednje čvrst šlag. Pomiješati ove dvije smjese i miksati dok se ne dobije jednolična, glatka krema.

### **Kadaif sa pistacijama:**

Dok se puding hladi pripremiti kadaif. Kadaif prvo dobro usitniti, a zatim mu dodati šećer i promiješati. U odgovarajućoj dubljoj tavi otopiti maslac pa na zagrijanom maslacu pržiti kadaif sa šećerom uz stalno miješanje kako bi kadaif dobio zlatno smeđu boju (ali voditi računa da ne izgori kako ne bi bio gorak). Kad je kadaif dobio željenu boju, smaknuti sa šporeta i dodati krupno mljevene pistacije i vanilin šećer i promiješati.

Pripremiti desertne čaše ili zdjelice i na dno svake prvo rasporediti sloj kadaifa sa pistacijama, a zatim preko pomoću poslastičarske vrećice nanijeti i bogat sloj puding kreme sa pistacijama. Preko opet rasporediti sloj kadaifa (formiraj broj slojeva po želji) i za kraj ukrasiti mljevenim zelenim pistacijama, dehidriranim ili svježim jagodama i listićima svježeg mente.

Prijatno!