



Konafa-leivonnaiset - Kadayif

Aineet: 16-20 leivonnaista
125-250 g suolatonta voita sulatettuna
500 g konafaa
SIIRAPPI:
750 g sokeria
5 dl vettä
1 rkl vastapuristettua sitruunamehua
1 appelsiinin kuorisuikale (ei välttämätön)
MANTELITÄYTE:
185 g manteleita täytettynä
250 g sokeria
1 rkl kanelijauhetta
1 1/4 dl vastapuristettua appelsiinimehua
JUUSTOTÄYTE:
375 g ricotta-juustoa
1 rkl ruusu- tai appelsiininkukkavettä
125 g sokeria
KERMATÄYTE:
5 dl maitoa, 3 rkl sokeria
45 g semolinajauhoja hienoksi jauhettuna
1 rkl ruusuvettä

Valmistus: Valmista siirappi: sekoita kattilassa sokeri, vesi, sitruunamehu ja halutessasi appelsiini kuorisuikale. Kiehauta seos keskilämmöllä ja sekoita, kunnes sokeri sulaa. Alenna lämpö miedolle ja hauduta lientä noin 10 minuuttia, kunnes se sakenee. Nosta kattila liedeltä ja heitä pois appelsiinin kuorisuikale. Anna jäähtyä hyvin.

Valmista mantelitäyte: sekoita kulhossa huolella mantelit, sokeri, kaneli ja appelsiinimehu. Valmista juustotäyte: sekoita kulhossa huolella ricotta, kukkavesi ja sokeri. Valmista kermatäyte: kaada pieneen kasariin maito ja sokeri, kiehauta seos keskilämmöllä ja sekoita, kunnes sokeri sulaa. Kumoa semolinajauhot pieneen kulhoon, lisää joukkoon hieman kuumaa maitoa ja sekoita ainekset tasaiseksi tahnaksi. Sekoita jauhoseos maitoon ja keitä lientä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia, kunnes se sakenee.

Nosta kattila liedeltä, sekoita joukkoon ruusuvesi ja anna jäähtyä.

Kuumenna uuni 180 asteeseen. Sivele leveällä pullasudilla vuoan pohja ja reunat voisulalla. Aukaise konafa-paketti ja vedä vermiselliä muistuttavat ohuet nauhat erilleen toisistaan. Pane puolet konafasta kulhoon ja sekoita heti joukkoon puolet voisulasta tai sen verran, että ne verhoutuvat rasvaan. Levitä konafa voidellun vuoan pohjalle. Sivele pinta manteli-, juusto- tai kermatäytteellä. Sekoita loput konafasta tarpeelliseen määrään voisulaa. Levitä se tasaisesti täytteen päälle. Jos konafa-nauhoja jää

törröttämään pinnalle, taputtele ne pintaan kiinni. Paista kakkua 45-60 minuuttia, kunnes pinta on kullankeltainen. Ota vuoka uunista ja valuta kylmä siirappi tulikuuman levyn pinnalle. Anna jäähtyä hyvin. Leikkaa kakkulevy neliöiksi.

www.superkokki.com