

Экмек - Кадаиф



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** десерт

Ингредиенты

- 400 г сухарей

Сироп

- 300 г сахара
- 150 мл воды

Крем

- 1 литр молока
- 1 столовая ложка сахара
- 3 яйца
- 6 столовых ложек кукурузного крахмала
- 1 пакетик ванили
- 250 мл взбитых сливок
- измельченные грецкие орехи
- свежие фрукты или сухофрукты

КАК ПРИГОТОВИТЬ

В противень положить сухари. Подготовить сироп: растворить сахар в воде, перемешивать и залить сухари. Для приготовления крема: растворить сахар в небольшом количестве молока, затем варить с остальным молоком, как для пудинга. Поставить остужаться, добавить взбитые яйца и перемешать. Положить на сухари один слой крема, затем взбить хорошенько молочные сливки и залить на крем. По желанию можно украсить грецкими орехами или свежими фруктами.

