



ORF extra

Kadayıf-Torte – Kremalı Kadayıf Basma

ZEITBEDARF ZUBEREITUNG: 45-60 MINUTEN • GESAMT: 120 MINUTEN

FÜR 8 PERSONEN

Grundrezept

50 g Butter
180 g frische Kadayıf-Teigfäden (Engelshaar)
80 g Pistazienkerne

Für den Sirup

70 g weiße Schokolade
260 ml Milch
70 g Zucker

Für die Creme

200 ml Schlagsahne, gut gekühlt
1 Pkg. Vanillezucker
200 g Kaymak (Schichtsaahne)

Zum Garnieren & Servieren

50 g Rosenmarmelade
30 g Pistazienkerne
Einige getrocknete Rosenblätter oder Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

Eine, wie wir finden, optisch sehr ansprechende Neuinterpretation des Klassikers sütlü kadayıf, den wir sehr lieben.

Für den Sirup die weiße Schokolade sehr klein schneiden. Milch und Zucker in einem Topf mit einem Schneebesen rühren und erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (nicht kochen!). Vom Herd nehmen, weiße Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen. Kadayıf-Teigfäden auseinanderziehen und auflockern. Mit der geschmolzenen Butter beträufeln und mit beiden Händen gut durchmischen. Die Hälfte der Teigfäden in einer kleinen runden Springform (etwa 20 cm ø) verteilen und mit den Händen festdrücken. Pistazien grob hacken und darüberstreuen. Mit den restlichen Teigfäden bedecken und festdrücken, um das Gebäck kompakter zu machen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Teigfäden goldbraun sind.

Gebackene Teigfäden aus dem Ofen nehmen. Sirup löffelweise langsam und gleichmäßig über dem noch warmen (aber nicht mehr heißen) Gebäck verteilen. Mind. 30 Minuten ruhen lassen, bis der Sirup eingezogen und alles kalt ist.

In der Zwischenzeit für die Creme die kalte Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen. Kaymak gut durchrühren und unter die steife Sahne heben. Bis zur Verwendung kalt lagern.

Kadayıf-Gebäck auf einen Servierteller heben, die Creme löffelweise (oder mit einem Spritzbeutel) darauf verteilen, mit Rosenmarmelade, grob gehackten Pistazien sowie getrockneten Rosenblättern oder Granatapfelkernen garnieren und servieren.

SO SCHMECKT ES AUCH

Statt Pistazienkernen könnt ihr auch andere Nüsse oder Mischungen verwenden. Andere Marmeladen wie Aprikosen- oder Orangenmarmelade schmecken ebenfalls toll.