

# Cataif cu crema de vanilie



Dragilor, nu stiu cati dintre voi ati ajuns sa gustati din celebrul cataif cu crema de vanilie, pe care noi il savuram intotdeauna cu placere atunci cand suntem in vacanta, in Grecia, insa va spun eu ca e un desert divin!!!!!!!

Se prepara incredibil de usor si, insiropat si aromat cum e, te tenteaza mereu sa il degusti ☐

Aici il aveti sub forma de rulouri: **Kataifi Rolls**, dar acum v-am adus un Ekmek Kataifi, adica un cataif cu crema de vanilie si frisca. Ataaat de bun!!!!!!

**Ingrediente (cana de 200 ml):**

**Pentru blatul de cataif:**

- un pachet taitei speciali pentru cataif (450 g)

- 1 pachet unt (250 g)
- o cana cu nuci, migdale sau alune macinate (100 g)
- o lingurita pudra de scortisoara

### **Pentru sirop:**

- doua cani pline cu apa (600 ml)
- doua cani zahar, umplute pe trei sferturi (300-350 g)
- un baton de scortisoara
- sucul de la o jumătate de lamaie (mica)

### **Pentru crema de vanilie:**

- o cana faina (100 g)
- 1/2 cana zahar (120 g)
- 4 galbenusuri de oua (marime mare)
- 3 cani lapte (600 ml)
- miezul de la o pastaie de vanilie

### **Strat de frisca:**

- 1 cana 1/2 smantana pentru frisca (400 ml)
- 80 g zahar pudra vanilat

### **Pentru decor:**

- nuci maruntite sau fistic
- cirese glasate

### **Mod de preparare:**

Scoateti mai intai pastele pentru cataif din congelator si lasati-le sa se decongeleze usor, la frigider (1-2 ore). Preparati apoi siropul, pentru ca avem nevoie de el rece. Siropul se toarna ori rece peste blatul fierbinte, ori fierbinte peste blatul rece.

Puneti la fiert, asadar, apa cu zaharul, sucul de lamaie si batonul de scortisoara timp de 10 minute, la foc mic. Lasati sa se raceasca. Se va turna peste blatul de cataif copt putin mai incolo

□

Sfat foarte important: nu folositi forme cu inel detasabil! Dar daca totusi asamblati prajitura intr-o forma cu inel detasabil,

aveti grija la untul topit si la sirop, care pot sa dea pe-afara! Puneti de la inceput o tava sub forma si nu va impacientati, scurgeti totul intr-o cana si turnati din nou peste taitei, pana se absoarbe in intregime.

In continuare, desfaceti si rasfirati pe o planseta taiteii de cataif, pentru a se usca (15-20 de minute sau pana cand se incinge cuptorul). Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt o tava de aprox. 25 x 35cm.

Rasfirati taiteii cu degetele si intindeti-i in „fasii” , cat mai uniform, in tava unsa. Amestecati nucile macinate cu scortisoara si presarati peste blatul de cataif.

Topiti untul si turnati-l, cu o lingura mare, peste stratul de taitei si nuci. Nu va grabiti ci incercati sa acoperiti toata suprafata. Coaceti aprox. 45 de minute sau pana se rumenesc bine taiteii apoi lasati la racit.

Pentru crema, bateti galbenusurile si zaharul cateva minute; adaugati faina si o cana de lapte rece si amestecati in continuare. Fierbeti restul de lapte (cele 2 cani ramase) impreuna cu batonul si miezul de vanilie iar cand clocoteste se toarna, usor, in fir subtire, amestecand intruna, peste amestecul de galbenusuri.

Se pune crema la bain-marie sau la foc foarte mic si se tine pana se ingroasa. Se amesteca des, sa nu se prinda!

Acum, in mod normal, crema ar fi fost intinsa peste blatul de cataif, urmand ca stratul final sa fie cel de frisca batuta cu zahar, numai ca eu am lasat crema sa se raceasca si am amestecat-o cu frisca batuta, dupa care am intins-o peste cataif. Asta pentru ca Bogdi nu e deloc prieten cu frisca ☐



Observati, va rog, ce decor exquisite i-am facut! ☐



La final, **cataiful** se orneaza cu nuci taiate cu cutitul (tocate, nu macinate):



Am vrut sa pun si cirese glasate, pentru ca fiecare bucata de cataif sa aiba o cireasa cu mot de frisca ☐ , dar n-am avut, asa ca nu am mai pus. A iesit foarte bine si fara:



Cataiful se lasa la rece pentru minim 2 ore, dupa care se poate servi:



Pentru voi, cu drag!!!!



Sfat: nu inlocuiti taiteii pentru cataif cu taitei subtiri, din comert, pentru ca nu veti obtine un cataif adevarat □ ...magazinele cu specific grecesc sau arabesc, insa, v-ar putea scoate din impasul acesta. Merita sa cautati, asadar...