

# Ekmek

500 g pečenog kadaifa

## Sirup

400 g šećera

600 ml vode

1 kašika džema od šipurka

## Krem od mleka i žumanaca

1,5 l mleka

250 g šećera

150 g gustina

2 kesice burbon vanila šećera

2 žumanca

50 g margarina

## Šlag krem

150 g šlag krema sa ukusom slatke pavlake

300 ml hladnog mleka

## Dekoracija

50 g krupno seckanih badema

## Način pripreme

1. U šerpi kuvati vodu, šećer i kašiku džema od šipurka 10 minuta.
2. U drugu šerpu sipati skoro svu količinu mleka, dodati šećer i staviti na ringlu. U činiju sipati gustin, burbon vanilu i ostatak mleka, pa kašikomjednačiti masu. U toplo mleko sipati masu sa razmućenim gustinom, a dve kašike mleka iz šerpe pomešati sa žumancima u odvojenoj činiji, pa vratiti u šerpu i uz konstantno mešanje dovesti do tačke ključanja. Skloniti sa vatre, pa dodati margarin i mešati dok se margarin ne istopi. Krem prebaciti u činiju, plastičnu foliju naneti direktno na krem, pa ohladiti u frižideru.
3. U činiju sipati mleko i šlag krem i mikserom umutiti šlag. U umućeni šlag dodati 4 kašike krema od mleka i žumanaca i sjediniti špatulom.
4. U tepsiju postaviti kadaif i preliteri ga sirupom. Ostaviti pola sata da se ohladi. Na kadaif ravnomerno raspodeliti krem od mleka, preko krema od mleka naneti ravnomerno šlag. Hladiti u frižideru nekoliko sati. Iseći komad kolača, dekorisati seckanim bademima.