

Künefe: delicado postre turco de queso con pasta kataifi y almíbar

Tiempo total **45 Mins.** 25 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.169 kJ / 523 Kcal

Grasas: **35,7 g** Proteínas: **11,1 g**
Carbohidratos: **36,5 g**

INGREDIENTES

8 porciones

1 lima ecológica
125 g de miel
3 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada
0,25
cucharadita de canela molida
Opcional:
3 gotas de agua de rosas
(o agua de azahar o
zumo de limón)
100 g de mantequilla, más un
poco extra para engrasar
el molde
200 g de pasta kadaif (pasta
rallada o en hebras)
250 g de queso Dil Peyniri
rallado (o 170 g de
mozzarella rallada y 80 g
de labneh, o bien 250 g
de mozzarella)
2 naranjas
2 de azúcar glas
cucharadas
40 de pistachos picados
200 g de kaymak (nata espesa
turca), opcional

PREPARACIÓN

Pasos 1

Opcional:

1 lima ecológica - **125 g** de miel - **3 cucharadas**
Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- **0,25 cucharadita** de canela molida - **3** 3 gotas de
agua de rosas (o agua de azahar o zumo de limón)
Ralle finamente un poco de piel de la lima, pártala
por la mitad y exprima el zumo. Ponga la ralladura
y el zumo en un cazo pequeño junto con la miel, la
Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman,
la canela y unos 75 ml de agua. Deje cocer a fuego
suave durante 3–5 minutos y añada el agua de
rosas si lo desea.

Pasos 2

100 g de mantequilla - **200 g** de pasta kadaif
(pasta rallada o en hebras)
Derrita la mantequilla y mézclela bien con la pasta
kadaif hasta que las hebras queden
completamente impregnadas.

Pasos 3

Mantequilla para engrasar - **250 g** de queso Dil
Peyniri rallado (o 170 g de mozzarella rallada y 80
g de labneh, o bien 250 g de mozzarella)
Unte generosamente con mantequilla un molde o
sartén de 22 cm (o 4–8 moldes pequeños).
Presione la mitad de la mezcla de kadaif con
mantequilla en el fondo del molde. Extienda el
queso por encima, dejando un borde de
aproximadamente 1 cm. Cubra con el resto de la
mezcla de kadaif y presione hasta que quede
compacto, con los bordes redondeados.

Coloque el molde o la sartén a fuego medio-bajo y

cocine durante 3–5 minutos, hasta que la base esté dorada. Dé la vuelta al künefe sobre un plato y cocine el otro lado durante 2–4 minutos más, hasta que también esté dorado.

Pasos 4

2 naranjas - **2 cucharadas** de azúcar glas - **40 g** de pistachos picados - **200 g** de kaymak (nata espesa turca), opcional

Pele las naranjas y córtelas en gajos. Rocíe el künefe con unas tres cuartas partes del almíbar, espolvoree con el azúcar glas y reparta por encima los pistachos y los gajos de naranja. Sirva con el resto del almíbar y, si lo desea, con un poco de kaymak.