

Çikolatal Un Helvas (cokoladna halva)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 mlulja**
- **30 gputera**
- **230 gbrašna**

Sirup:

- **250 mlšecera**
- **300 mlvode**
- **1vanilin šecer**

I još:

- **2 kašikecokolade u prahu**
- **1 kašikakakaa**
- **2 kašikešecera**
- **100 mltople vode**
- **50 g cokolade za kuvanje**

Za dekoraciju:

- **po ukusuotopljena mljecna cokolada**
- **po ukusušjeckani orasi, bademi,**
- kokosovo brašno....

Priprema

Prvo skuhajte sirup od šecera, vanilin šecera i vode (kuhajte 3-4 minute na laganoj vatri). U šerpi zagrijte ulje, dodajte komadic putera, te na zagrijano ulje dodajte brašno, miješajuci svo vrijeme. Pržite brašno, dok ne porumeni i postane bronzane boje.

Zatim lagano sipajte sirup u smjesu od brašna, neprestano miješajuci. Miješajte dok smjesa ne postane gusta. Sjedinite cokoladu u prahu, kakao i šecer, pa prelijte sa 100 ml vode. Dobro umutite, pa dodajte u gotovu halvu. Dodajte još i izlomljenu cokoladu, pa sve dobro sjedinite.

Gotovu halvu sipajte u silikonske kalupe... ili u manji pleh. Kada se prohladi, izvadite iz kalupa.

Otopite mljecnu cokoladu, pa prelijte preko halve... pospite sjeckanim orasima, bademima, lješnjacima, kokosovim brašnom (po ukusu)...

...i poslužite!

Savet