Grcka halva po receptu Aggelosa Ypokamisasa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **159 g**maslaca ili maslinovog ulja
- **300 g**krupnog griza
- **450 g**šecera
- **600 ml**vode
- **1 štapic**cimeta
- **aroma** vanile
- **proizvoljna kolicina**suvog groža

Za dekoraciju:

- **po potrebi**listovi sveže nane
- **po potrebi**seckani orasi
- **po potrebi**suvo grože
- **po potrebi**med

Priprema

Maslac istopiti na rigli, pa dodati griz. Pržiti uz mešanje dok griz ne dobije zlatno-braon boju. Voditi racuna da griz ne zagori. Dok se griz prži, skuvati sirup. Staviti šecer i vodu, pa dodati suvo grože, cimet i rendanu koru narandže. Kada je sirup gotov, dodati aromu vanmile i izvaditi štapic cimeta. Sirup ne treba kuvati dugo, na laganoj temperaturi oko 10 minuta. To vreme je dovoljno i da se griz isprži, takoe, na nižoj temperaturi. Sirup skloniti sa ringle i ostaviti da se malo odmori, gotovo nekoliko sekundi, pa ga preliti preko griza i promešati. Ostaviti da se halva odmori, kako bi se sastojci sjednili, tj. sirup upio u griz. Šerpu treba pokriti krpom. Sastojci ce se sjediniti za par minuta.

Nakon toga servirati halvu, možete je stavljati u modlice ili sipati u neku vecu posudu, pa kada se malo ohladi, seci na parcad. Grcka halva se može služiti i topla i hladna. Halvu dekorisati navedenim sastojcima koje je preporucio Aggelos Ypokamisas. Ja nisam imala listove nane, pa sam ih zamenila komadicima narandžine kore. Nemojte stavljati puno meda, jer ce vam poslastica biti preslatka. Med možete stavljati na tanjir, dekoracije radi, ali možete i poprskati halvu zbog arome.

Ovo je fotografija originalne grcke halve koju je pripremio poznati grcki poslasticar ;). Fotografiju sam ja uradila, nije preuzeta sa interneta.

Savet

Jako je važno kakav griz koristite. On mora biti krupan. Griz koje je koristio poslastiar Aggelos Ypokamisas je bio dosta krupniji od ovog koji sam ja našla. Grki griz ima drugaiju boju od našeg, podsea na kukurizni, ali nije. Gospodin Aggelos Ypokamisas je rekao da je u Grkoj griz jednostavno takav. Sve sastojke koje je on doneo sam videla i konstatovala da u takav griz ovde malo teže nai. Ali, to je taj ukus samo što je tekstura njegove halve bila ipak malo drugaija. On je koristio grki med sa Halkidikija ja naš livadski. Štapi cimeta nisam mogla da naem, negde se zagubio, pa sam ga zamenila mlevenim cimetom, ali stavila sam dosta manju koliinu nego što je jedan štapi. Slobodno eksperimentišite sa koliinama zaina i prilagoavajte ih svom ukusu. Takoe, ukoliko postite, maslac možete zameniti maslinovim uljem. Svaetujem da saekate da se halva ohladi da ne biste ispekli jezik kao ja ;). Takoe, bolja je kada je hladna, nekako je manje slatka. Meni je uvek šeer dok je vru mnogo slai nego kada se ohladi.