

Çikolatal? Un Helvas? (cokoladna halva)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** lula
- **30 g** putera
- **230 g** brašna

Sirup:

- **250 ml** šecera
- **300 ml** vode
- **1** vanilin šecer

I još:

- **2 kašike** cokolade u prahu
- **1 kašika** kakaa
- **2 kašike** šecera
- **100 ml** tople vode
- **50 g** cokolade za kuvanje

Za dekoraciju:

- **po ukusu** otopljena mlijecna cokolada
- **po ukusu** sjeckani orasi, bademi,
- kokosovo brašno....

Priprema

Prvo skuhaite 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, miješajući svo vrijeme. Pržite brašno, dok ne porumeni i postane bronzane boje.

Zatim lagano sipajte sirup u smjesu od brašna, neprestano miješajući. 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 mlijecnu cokoladu, pa prelijte preko halve... pospite sjeckanim orasima, bademima, lješnjacima, kokosovim brašnom (po ukusu)...

...i poslužite!

Savet