

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



## Παγωτό με χαλβά και καραμέλα βουτύρου

### ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. Μακεδονικό Χαλβά βανίλια
- 100 γρ. χοντροκομμένα καρύδια
- 2 λίτρα παγωτό βανίλια

### για την καραμέλα

- 500 γρ. ζάχαρη
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε στην κατάψυξη ένα άδειο μεταλλικό δοχείο χωρητικότητας 3 λίτρων .

Σε μία μικρή κατσαρόλα με ελάχιστο νερό βράζουμε τη ζάχαρη μέχρι να γίνει σιρόπι και να αποκτήσει ένα ξανθοκάστανο χρώμα. Στη συνέχεια σβήνουμε με την κρέμα και ανακατεύουμε μέχρι να ξαναγίνει παχύρρευστο σιρόπι. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει.

Κόβουμε 300 γρ. Μακεδονικό Χαλβά βανίλια σε μικρούς κύβους και 100 γρ. χοντροκομμένα καρύδια. Βγάζουμε από την κατάψυξη 2 λίτρα παγωτό βανίλια και το άδειο δοχείο. Χρησιμοποιώντας το κουτάλι του παγωτού και με γρήγορες κινήσεις, μεταφέρουμε μία στρώση παγωτού στο άδειο παγωμένο δοχείο και ρίχνουμε χαλβά, καρύδια και λίγη καραμέλα. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία αυτή μέχρι να τελειώσουν τα υλικά και τοποθετούμε το παγωτό και πάλι στην κατάψυξη. Μόλις παγώσει το σερβίρουμε.