

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Κέικ με χαλβά

ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο αλεύρι που φουσκώνει
- 1 κούπα βούτυρο
- 250 γρ. θρυμματισμένο Μακεδονικού Χαλβά βανίλιας
- 250 γρ. χαλβά κομμένο σε κύβους
- 1/5 κούπας γάλα
- 4 αυγά
- λίγη βανίλια
- 200 γρ. κουβερτούρα
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτετε το θρυμματισμένο χαλβά, τα αυγά και τη βανίλια συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να γίνουν ομοιογενές μίγμα. Στη συνέχεια προσθέτετε το αλεύρι και το γάλα εναλλάξ. Χτυπάτε άλλα 3' και σταματάτε το μίξερ. Προσθέτετε τον υπόλοιπο χαλβά σε κύβους και τον ανακατεύετε απαλά με μια σπάτουλα. Βάζετε το κέικ σε βουτυρωμένη φόρμα και το ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°. Όταν ψηθεί το βγάζετε πάνω σε σχάρα και αφήνετε να κρυώσει, θα καλύψετε το κέικ με γλάσο σοκολάτας που θα κάνετε ως εξής; Λιώνετε σε μπεν μαρί την κουβερτούρα και την αραιώνετε με την κρέμα γάλακτος. Περιχύνετε το γλάσο πάνω στο κέικ προσέχοντας να πάει παντού.