

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Κριμ τσιζ με χαλβά

ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. κριμ τσιζ
- 1 κούπα Μακεδονικού Χαλβά κακάο θρυμματισμένο
- 350 γρ. κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 100 γρ. βούτυρο
- 1 1/2 κούπα αλεσμένα (σκόνη) μπισκότα
- 1 κουταλάκι κανέλα
- λίγη βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λειώνετε το βούτυρο και το αφήνετε να κάψει. Σε ένα μπολ βάζετε τα αλεσμένα μπισκότα και τα αναμιγνύετε με την κανέλα. Προσθέτετε το καυτό βούτυρο και ανακατεύετε με τα χέρια πιέζοντας λίγο το μίγμα μέχρι να δείτε ότι κολλάνε τα υλικά μεταξύ τους.

Σε μια φόρμα που ανοίγει, διαμέτρου 20 εκ. στρώνετε το μίγμα πατώντας το καλά με την παλάμη. Στο μπολ του μίξερ βάζετε το κριμ-τσιζ, τη μισή ζάχαρη, το χαλβά και 100 γρ. κρέμα γάλακτος. Χτυπάτε το μίγμα στη μεσαία ταχύτητα, μέχρι να ενωθούν τα υλικά και να γίνουν ένα ομοιογενές μίγμα. Στρώνετε αυτό το μίγμα πάνω στα μπισκότα και βάζετε τη φόρμα στο ψυγείο, μέχρι να σφίξουν τα υλικά. Την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος τη χτυπάτε με την υπόλοιπη ζάχαρη και τη Βανίλια και κάνετε κρέμα σαντιγί, με την οποία στο τέλος θα γαρνίσετε την τούρτα.