ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Κρέμα μπαβαρουά με χαλβά

ΥΛΙΚΑ

- 1 παντεσπάνι
- 350 γρ. Μακεδονικού Χαλβά βανίλιας
- 1/2 λίτρο γάλα
- 1 1/2 κουταλιές κορν φλάουρ
- 5 αυγά
- 80 γρ. βούτυρο
- 2 φακελάκια ζελατίνα
- λίγο μπράντι ή λικέρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Θα πάρετε ένα έτοιμο παντεσπάνι κομμένο στα τρία. θα χρησιμοποιήσετε μόνο το ένα τρίτο. Το κόβετε σε τρίγωνα και τα βάζετε προσεχτικά μέσα σε ένα μπολ, έτσι που να καλύψετε όλη του την επιφάνεια. θα ραντίσετε το παντεσπάνι με λίγο μπράντι ή λικέρ. Σε μια κατσαρόλα θα διαλύσετε το κορν φλάουρ στο γάλα, θα προσθέσετε τα κροκάδια και το χαλβά θρυμματισμένο. Ανακατεύετε καλά και βάζετε την κατσαρόλα στη φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να πήξει η κρέμα.
Αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτετε το βούτυρο. Στο μεταξύ, έχετε βάλει τη ζελατίνα σε λίγο νερό να μουσκεύει. Προσθέτετε τη ζελατίνα, όσο η κρέμα είναι ζεστή και ανακατεύετε. Αφήνετε την κρέμα να γίνει χλιαρή ανακατεύοντας κατά διαστήματα, για να μην πιάσει κρούστα. Χτυπάτε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα και τα προσθέτετε στη χλιαρή κρέμα ανακατεύοντας απαλά. Ρίχνετε αυτό το μίγμα μέσα στο μπολ με το παντεσπάνι και το βάζετε στο ψυγείο για μερικές ώρες, μέχρι να πήξει εντελώς.
Όταν πήξει, αναποδογυρίζετε τη φόρμα σε πιατέλα και σερβίρετε τη μπαβαρουά με γλάσο σοκολάτας, που θα το κάνετε ως εξής: θα λιώσετε 200 γρ. σοκολάτας και θα την αραιώσετε με μισή κούπα κρέμα γάλακτος.