

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Μακεδονικός χαλβάς σουφλέ

ΥΛΙΚΑ

για 4 άτομα

- 200 γρ. Μακεδονικό Χαλβά
- 4 αυγά
- 1/2 κουταλάκι μπέικιν-πάουντερ
- 4 κουταλιές λικέρ τσέρι-μπράντυ
- 1 κουταλιά σταφίδες σουλτανίνα
- 1 κουταλιά κουκουνάρι
- 2 κουταλιές χοντροτριμμένη κουβερτούρα
- βούτυρο
- ζάχαρη
- κανέλα
- 4 ατομικά φορμάκια για σουφλέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουσκέψτε τις σταφίδες στο λικέρ. Στο μπλέντερ του μίξερ χτυπήστε τους κρόκους, προσθέστε τον χαλβά ψιλοκομμένο με τα δάχτυλα και χτυπήστε τα μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα. Βάλτε το μείγμα σ' ένα μπολ, προσθέστε τις σταφίδες και το λικέρ, το κουκουνάρι, την κουβερτούρα και ανακατέψτε τα.

Χτυπήστε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα και μόλις αρχίσει να φουσκώνει, προσθέστε το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε προσεκτικά τη μαρέγκα στο μείγμα του χαλβά, ανακατεύοντας από κάτω προς τα επάνω και όχι κυκλικά.

Αλείψτε με βούτυρο 4 ατομικά φορμάκια για σουφλέ και πασπαλίστε τα με ζάχαρη. Γεμίστε τα φορμάκια με το μείγμα και βάλτε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 ή στους 150 βαθμούς για φούρνο με αέρα και χωρίς προθέρμανση.

Σερβίρετε τα σουφλέ αμέσως, πασπαλίζοντας τα με κανέλα. Αντί κανέλα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζάχαρη άχνη ανακατεμένη με κακάο ή κρέμα γάλακτος ελαφρά χτυπημένη στον χαλβά.