ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Μιλφέιγ εξπρές με χαλβά

ΥΛΙΚΑ

για 6 άτομα

- 250 γρ. Μακεδονικό Χαλβά με αμύγδαλα
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος Ζαχαροπλαστικής
- 2 κουταλάκια λικέρ Τία Μαρία
- 350 γρ. φύλλο σφολιάτα (κατεψυγμένο 32 Χ 42 εκ.)
- Βούτυρο
- Ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεπαγώστε το φύλλο σφολιάτας σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Προθερμάνετε το φούρνο στους 170 βαθμούς. Μ' ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι κόψτε τη σφολιάτα σε 3 λωρίδες φάρδους 10.5 εκ. περίπου και μήκους 42 εκ. Αλείψτε με βούτυρο μία λαμαρίνα, τοποθετήστε τις λωρίδες μέσα και μ' ένα πηρούνι τσιμπήστε τις. Κάντε τα τσιμπήματα προς το κέντρο του φύλλου για να μην "τραυματίσετε" τις άκρες του.
Ψήστε τη σφολιάτα 10-12 λεπτά. Λιώστε το χαλβά στο μπλέντερ του μίξερ. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγύ. Μ' ένα πηρούνι ανακατέψτε τον χαλβά με τη σαντιγύ και το λικέρ.
Αφήστε τη σφολιάτα να κρυώσει και αλείψτε το ένα φύλλο με την κρέμα χαλβά που έχετε ετοιμάσει. Σκεπάστε με το άλλο φύλλο σφολιάτας και αλείψτε ξανά με κρέμα χαλβά.
Τρίψτε το τελευταίο κομμάτι σφολιάτας και σκεπάστε με τα τρίμματα το μιλφέϊγ, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.