

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



## Κορμός χαλβά

### ΥΛΙΚΑ

Για 2 φόρμες του μισού κιλού

- 500 gr κουβερτούρα
- 450 gr Μακεδονικό Ταχίνι
- 50 gr παρθένο σησαμέλαιο
- 100 gr ψίχα καβουρντισμένο και ανάλατο φιστίκι Αιγίνης
- 200 gr Μακεδονικό Χαλβά βανίλια κομμένο σε μικρούς κύβους
- φλούδα από 1 πορτοκάλι, ψιλοκομμένη και ζεματισμένη

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λειώνουμε την κουβερτούρα και τη δουλεύουμε μαζί με το ταχίνι και το σησαμέλαιο σε μπεν-μαρί. Προσθέτουμε και τη φλούδα πορτοκάλι.

Σε φόρμα κορμού στρώνουμε χαρτί ζαχαροπλαστικής και απλώνουμε λίγη σοκολάτα. Βάζουμε κύβους χαλβά και φιστίκι, προσθέτουμε ξανά σοκολάτα και πάλι χαλβά και φιστίκι μέχρι να γεμίσει η φόρμα.

Όταν ο κορμός κρυώσει, τον κόβουμε σε φέτες.

*\* Αν θέλουμε, μπορούμε να κάνουμε τις φέτες του κορμού καριοκάκια*