

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Τιραμισού με κρέμα χαλβά

ΥΛΙΚΑ

για 8 άτομα

- 450 γρ. Μακεδόνικο Χαλβά
- 400 γρ. σαβουαγιάρ (περίπου)
- 8 κρόκους και 3 ασπράδια
- 1/2 ποτήρι (του νερού) ρούμι ή κρασί μαυροδάφνη
- 1 φύλλο Ζελατίνα
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος
- 4 φλιτζάνια δυνατό στιγμιαίο καφέ
- 6 κουταλιές γάλα
- 4 κουταλιές Ζάχαρη
- Κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε το χαλβά στο μπλέντερ του μίξερ και χτυπήστε το μέχρι να γίνει σαν κρέμα. Μουσκέψτε σε κρύο νερό το φύλλο ζελατίνα.

Σε ένα κατσαρολάκι χτυπήστε τους κρόκους, προσθέστε τον χαλβά και ανακατέψτε το μείγμα δυνατά, προσθέτοντας λίγο-λίγο το ρούμι μέχρι να γίνει ομοιογενές. Βάλτε το κατσαρολάκι σε μπεν-μαρί, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα, μέχρι το νερό να φτάσει στο σημείο του βρασμού και το μείγμα να γίνει μια παχύρρευστη κρέμα. Προσθέστε την ζελατίνα σιμμένη και ανακατέψτε για να λιώσει.

Βάλτε την κρέμα σε ένα μεγάλο μπολ και αφήστε τη να κρυώσει.

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγύ και τ' ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα.

Προσθέστε την μαρέγκα και τη σαντιγύ στην κρέμα του χαλβά, ανακατεύοντας προσεκτικά από κάτω προς τα επάνω.

Ετοιμάστε το στιγμιαίο καφέ, προσθέστε το γάλα, τη ζάχαρη και βάλτε τον σ' ένα ταψάκι.

Βρέξτε ελαφρά τα σαβουαγιάρ στο μείγμα του καφέ και κάντε μια στρώση σε μια πιατέλα ή σε μια φόρμα με το στεφάνι που ανοίγει 24εκ. διάμετρο.

Στρώστε την μισή κρέμα επάνω στα σαβουαγιάρ και επαναλάβετε στρώνοντας τα υπόλοιπα υλικά. Βάλτε το τιραμισού 2-3 ώρες στο ψυγείο και λίγο πριν το σερβίρετε, πασπαλίστε το με κακάο.