

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Ζελέ με Μακεδονικό χαλβά

ΥΛΙΚΑ

για 6 άτομα

- 150 γρ. (περίπου) Μακεδονικό Χαλβά με κακάο
- 2 δόσεις φρουϊ-ζελέ πορτοκάλι ή κεράσι
- 2 ποτηράκια (του λικέρ) Grand Marnier
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος ζαχαροπλαστικής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάστε το ζελέ, ακολουθώντας τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία, συμπληρώνοντας όμως τα δύο ποτήρια παγωμένο νερό, με δύο ποτηράκια του λικέρ Grand Marnier. Αφήστε το ζελέ να κρυώσει.

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγύ και βάλτε την μέσα σε κορνέ. Βάλτε λίγο ζελέ σε 6 μπολάκια ή 6 ποτήρια και αφήστε το να πήξει. Κάντε μια λεπτή στρώση με σαντιγύ αραδιάστε επάνω μερικά κομματάκια χαλβά και σκεπάστε με λίγη σαντιγύ.

Περιχύστε με λίγο ζελέ, αφήστε το να πήξει και επαναλάβετε με στρώση σαντιγύ χαλβά ζελέ, σαντιγύ, χαλβά όπως προηγουμένως.

Αφήστε τα μπολάκια στο ψυγείο μέχρι την ώρα που θα τα σερβίρετε. Μπορείτε μαζί με τον χαλβά να προσθέσετε και φρέσκα φρούτα.