



MEHL-HALVA

Zutaten für einen vollen Teller Halva, für 2-3 Personen:

175 g Zucker
300 ml Wasser
60 ml Öl
60 g Butter
125 g Mehl
60 g Walnüsse

Zum Dekorieren:

Weißer oder dunkler Schokolade, geriebene
Nüsse oder Pistazien



Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst den Sirup zu. Dafür vermischt ihr den Zucker mit dem Wasser in einem Topf und kocht alles zusammen auf. Danach lasst ihr den Sirup 5-10 min bei stärkster Hitze kochen und nehmt ihn schließlich vom Herd.
- 2) Hackt die Nüsse nicht allzu fein. Am besten ist es, wenn sie aus ein paar großen und kleineren Stückchen bestehen. Bereitet alle Zutaten in der Nähe des Topfes vor, denn es muss beim Kochen schnell gehen, damit das Mehl nicht verbrennt.
- 3) In einem Topf erhitzt ihr Butter und Öl auf stärkster Stufe (bei mir Stufe 9 von 9).
- 4) Fügt das Mehl hinzu, reduziert die Hitze auf mittlere Stufe (bei mir Stufe 5 von 9) und rührt jetzt konstant mit einem Kochlöffel bis das Mehl eine bräunliche Farbe (siehe Video) angenommen hat. Das kann bis zu 10 min dauern. Achtet dabei darauf, dass euch das Mehl nicht verbrennt und ihr konstant rührt.
- 5) Wenn dies der Fall ist, lasst ihr langsam den fertigen, noch warmen Sirup einrinnen. Achtung! Verbrennt euch dabei nicht die Hände, weil es spritzen kann. Jetzt wird noch etwa 5 min gerührt bis aus den Zutaten eine kompakte Masse geworden ist, die aussieht wie ein ungleichförmiger Teigklumpen.
- 6) Fügt die Nüsse hinzu und schon könnt ihr sie servieren. Die Anrichtemöglichkeiten findet ihr im Video. Dabei könnt ihr die Halva nach Wunsch auch in Schokolade tunken und mit Nüssen und Pistazien bestreuen.
- 7) Die einen essen sie gerne lauwarm, die anderen gut gekühlt – das ist Geschmackssache. Jedenfalls könnt ihr sie, gut mit Alufolie abgedeckt, im Kühlschrank sogar einige Tage lang lagern.

Sastojci za jedan pun tanjir halve, za 2-3 osobe:

175 g šećera
300 ml vode
60 ml ulja
60 g maslaca
125 g brašna
60 g oraha

Za dekorisanje:

Bijela ili tamna čokolada, nasjeckani
orasi ili pistacije



Priprema:

- 1) Prvo pripremite agdu. Pomiješajte šećer i vodu u loncu pa sve skupa prokuhajte. Zatim je ostavite još 5-10 min na najjačoj vatri da kuha pa je maknite s vatre.
- 2) Orahe nasjeckajte najbolje na manje i veće komadiće. Sve sastojke stavite u blizinu lonca u kojem ćete pripremati halvu, jer je bitno da su vam sastojci pri ruci kako biste brašno stalno mogli miješati.
- 3) U jednom loncu zagrijte maslac i ulje na najjačoj vatri (stepen 9 od 9).
- 4) Dodajte brašno, smanjite vatru na srednju (5. stepen od 9) pa konstantno miješajte pomoću kuhače dok brašno ne poprimi lagano smeđu boju kao u videu. To može da traje i do 10 min ali ne gubite strpljenje jer vam se može desiti da vam brašno zagori ukoliko ga ne miješate dovoljno ili nemate stalno na oku.
- 5) Kad je brašno poprimilo idealnu boju, postepeno ulijevajte još toplu agdu. Pazite da se ne opržite jer je moguće da agda počne da pršće. Nastavite da kuhate još oko 5 min dok se ne stvori kompaktna smjesa.
- 6) Dodajte nasjeckane orahe i već je možete servirati. Klasično se halva vadi i formira kašikama. Ukoliko tražite ljepši i kreativniji način, pogledajte video. Dodatno je možete ukrasiti čokoladom, orasima ili pistacijama.
- 7) Neki je vole jesti dok je topla, drugi opet dobro ohlađenu – to je stvar ukusa. U svakom slučaju se u frižideru, dobro pokrivena slojem prozirne ili alu-folije, drži i nekoliko dana.