



Χαλβάς σιμιγδαλένιος με μανταρίνι

Μερίδες: 10-12 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 4 ώρες | **Σκεύος:** φόρμα για κέικ διαμέτρου 22 εκ.

Υλικά για το σιρόπι

- 600 ml νερό
- 600 γρ. ζάχαρη
- 1 φλούδα μανταρινιού
- 1 ξύλο κανέλας

Υλικά για τον χαλβά

- 200 ml ελαιόλαδο
- 170 γρ. σιμιγδάλι χονδρό
- 170 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- Ξύσμα από 2 μανταρίνια
- 1 κ.σ. κανέλα σε σκόνη
- 140 γρ. καβουρδισμένα αμύγδαλα, κοπανισμένα
- 360 ml φρέσκο χυμό μανταρινιού

Υλικά για το σερβίρισμα

- Ξύσμα μανταρινιού
- αμύγδαλο φιλέ

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε μέτρια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, την ζάχαρη, την φλούδα μανταρινιού και το ξύλο κανέλας και βάζουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε. Όταν αρχίσει να βράζει, χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 4-5 λεπτά. Αποσύρουμε από την φωτιά.

2) Ετοιμάζουμε τον χαλβά. Σε άλλη μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τα δύο είδη σιμιγδαλιού και σοτάρουμε για 4-5



λεπτά, μέχρι να καβουρδιστεί καλά. Ανακατεύουμε συνέχεια, προσέχοντας να μην το κάψουμε.

3) Χαμηλώνουμε την φωτιά, προσθέτουμε το ξύσμα μανταρινιού, την κανέλα και τα αμύγδαλα και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 1-2 λεπτά. Αποσύρουμε από την φωτιά.

4) Αφού αφαιρέσουμε την φλούδα μανταρινιού και το ξύλο κανέλας από το σιρόπι, το προσθέτουμε πολύ προσεκτικά (γιατί θα κοχλάσει πολύ το μείγμα) με μια κουτάλα, σταδιακά στην κατσαρόλα. Ανακατεύουμε απαλά.

5) Ξαναβάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε τον χυμό μανταρινιού και ανακατεύουμε συνέχεια για 5-6 λεπτά ή μέχρι να πήξει ο χαλβάς δηλαδή να ξεκολλά από τα τοιχώματα του σκεύους.

6) Αποσύρουμε και πάλι από την φωτιά και ρίχνουμε τον χαλβά σε φόρμα, ισιώνοντας την επιφάνειά του. Αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου και να πήξει καλά για 4 ώρες, πριν τον ξεφορμάρουμε προσεκτικά σε πιατέλα.

7) Σερβίρουμε τον χαλβά γαρνίροντάς τον με λίγο ξύσμα μανταρινιού και αμύγδαλο φιλέ.

#FeedYourDreams,

Anna