

Σοκολατένιος χαλβάς με πορτοκάλι & τραγανό topping ξηρών καρπών

Μερίδες: 12-14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 1-2 ώρες

Σκεύος: φόρμα για κέικ διαμέτρου 22εκ.

Φυλάμε τον χαλβά καλυμμένο στο ψυγείο για 1 εβδομάδα.

Υλικά για το τραγανό topping:

- 3-4 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
- 1 κ.γλ. [Nestlé Dessert Κακάο 100%](#)
- 1/3 κ.γλ. αλάτι
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 150 γρ. ωμοί, ανάλατοι ξηροί καρποί (φιστίκια Αιγίνης, φουντούκια, αμύγδαλα, καρύδια κ.λ.π.), χοντροκοπανισμένοι

Υλικά για το σιρόπι:

- 1 λίτρο νερό
- 150 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 450 γρ. ζάχαρη καρύδας
- 1 ξύλο κανέλας
- 1-2 φλούδες πορτοκαλιού

Υλικά για τον χαλβά:

- 90 ml ελαιόλαδο
- 100 ml ηλιέλαιο
- 180 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 180 γρ. σιμιγδάλι χονδρό
- [60 γρ. Nestlé Dessert Κακάο 100%](#)
- ξύσμα από 2 μέτρια πορτοκάλια
- 2 κ.γλ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το topping. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη, το [Nestlé Dessert Κακάο 100%](#), το αλάτι και το ελαιόλαδο με τους ξηρούς καρπούς και τους απλώνουμε σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 10 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου.

2) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Βάζουμε το νερό, τον χυμό πορτοκαλιού, τη ζάχαρη, το ξύλο κανέλας και την φλούδα πορτοκαλιού σε μεσαία κατσαρόλα να ζεσταθεί σε μέτρια φωτιά. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά, σιγοβράζουμε για 2-3 λεπτά να διαλυθεί η ζάχαρη και αποσύρουμε από τη φωτιά.

4) Σε άλλη μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε τα δύο λάδια και σοτάρουμε όλο το σιμιγδάλι σε χαμηλή/μέτρια φωτιά μέχρι να ξανθύνει, ανακατεύοντας διαρκώς με μια ξύλινη κουτάλα. Προς το τέλος κι όταν πάρει χρώμα προσθέτουμε το [Nestlé Dessert Κακάο 100%](#), το ξύσμα και την κανέλα και σοτάρουμε λίγο ακόμα. Συνολικά θα μας πάρει 8-12 λεπτά, αναλόγως και τις εστίες μας.

5) Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε σταδιακά και πολύ προσεκτικά με κουτάλα το καυτό σιρόπι. Ξαναβάζουμε στη φωτιά και ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να απορροφηθεί το σιρόπι και να ξεκολλάει το μείγμα από τα τοιχώματα.

6) Αποσύρουμε από τη φωτιά, μεταφέρουμε τον χαλβά σε φόρμα κέικ, ισιώνουμε την επιφάνειά του και τον αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 1-2 ώρες. Τον αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα και σερβίρουμε με το τραγανό topping.