



Χαλβάς με μανταρίνι και σοκολάτα

50'

Χρόνος
Εκτέλεσης

40''

Χρόνος
Αναμονής

15'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βράζουμε τα μανταρίνια ολόκληρα σε μια κατσαρόλα με μπόλικο νερό για 30-40 λεπτά και φροντίζουμε να είναι πάντα καλυμμένα με αρκετό νερό και αν χρειαστεί προσθέτουμε επιπλέον καθώς βράζει.
- Αφαιρούμε τα μανταρίνια από τη φωτιά, τα στραγγίζουμε και αφήνουμε να κρυσώσουν. Στη συνέχεια τα κόβουμε στη μέση, τα στύβουμε πολύ καλά, αφαιρούμε και πετάμε την πούλπα και τυχόν κουκούτσια.
- Το υπόλοιπο από τα μανταρίνια το βάζουμε στο μούλτι και το χτυπάμε μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε.
- Σε μια [αντικολλητική κατσαρόλα](#) σοτάρουμε το λάδι με τα σιμιγδάλια σε μέτρια φωτιά μέχρι να καβουρδιστεί το σιμιγδάλι αλλά όχι να καεί. Ανακατεύουμε συνέχεια με τη βοήθεια μιας ξύλινης κουτάλας.
- Προσθέτουμε το νερό και τη ζάχαρη μαζί με το μανταρίνι που χτυπήσαμε στο μούλτι και ανακατεύουμε με την ξύλινη κουτάλα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να πήξει. Μόλις δούμε φουσκάλες ο χαλβάς μας είναι σχεδόν έτοιμος. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα. (Αν δούμε ότι πάει να μας αρπάξει, χαμηλώνουμε τη φωτιά). Ξέρουμε ότι είναι έτοιμος, όταν ξεκολλάει από μόνος του από τον πάτο της κατσαρόλας (μόλις γυρίσουμε την κατσαρόλα λίγο στο πλάι)
- Χωρίζουμε το μείγμα στα δύο. Το μισό το βάζουμε σε ένα μπολ και το άλλο μισό το αφήνουμε στην κατσαρόλα.
- Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα και τη ρίχνουμε στο μείγμα που έμεινε στην κατσαρόλα. Ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα. Η κουβερτούρα θα λιώσει καθώς το μείγμα είναι καυτό και ανακατεύοντας θα πάρει ένα ομοιόμορφο καφέ χρώμα.
- Στο υπόλοιπο προσθέτουμε το ξύσμα από το πορτοκάλι και ανακατεύουμε καλά.
- Αδειάζουμε το σκούρο μείγμα σε μια φόρμα 23 εκ. με τρύπα πιέζοντας καλά με ένα κουτάλι γύρω-γύρω ώστε να έχουμε μια ομοιόμορφη επιφάνεια.
- Ρίχνουμε το λευκό μείγμα πάνω από το σκούρο μείγμα και πιέζουμε καλά την επιφάνεια του με ένα κουτάλι.
- Αφήνουμε να κρυσώσει καλά για 30-40 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου και ξεφορμάρουμε.
- Πασπαλίζουμε με το καβουρδισμένο αμύγδαλο και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 2 μανταρίνια
- 1/2 κούπα ελαιόλαδο
- 1/2 κούπα ηλιέλαιο
- 1 κούπα σιμιγδάλι, χοντρό
- 1 κούπα σιμιγδάλι, ψιλό
- 3 κούπες ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 κούπες νερό
- 100 γρ. κουβερτούρα 65%
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι

Για το σερβίρισμα

- 50 γρ. αμύγδαλα, καβουρδισμένα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

421 Θερμίδες (kcal)	8.9 Λιπαρά (γρ.)	2.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	79.0 Υδατ/κες (γρ.)
21%	13%	14%	30%
57.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.02 Αλάτι (γρ.)
63%	11%	8%	0%