



Χαλβάς Red Velvet με φιστίκι και τριαντάφυλλο

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

8 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

20'

Χρόνος
Ψησίματος

10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βουτυρώνουμε καλά ένα [στρογγυλό ταψί](#) διαμέτρου 23 εκ.
- Βάζουμε τα 140 γρ. νερό σε ένα μπολ και διαλύουμε σε αυτό το κορν φλάουρ ανακατεύοντας.
- Αδειάζουμε σε μια [κατσαρόλα](#) το υπόλοιπο νερό, ρίχνουμε και τη ζάχαρη και βράζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να λιώσει. Τότε, προσθέτουμε το μείγμα νερού-κορν φλάουρ ανακατεύοντας συνεχώς με ένα σύρμα. Το μείγμα θα μοιάζει λίγο με ξυλόκολλα.
- Βάζουμε το [χρώμα ζαχαροπλαστικής](#), ανακατεύουμε και προσθέτουμε σιγά-σιγά το λιωμένο βούτυρο ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να ψηθεί το κορν φλάουρ και να αρχίσει το μείγμα μας να αποκτά μια διάφανη και βελούδινη υφή.
- Τέλος, ρίχνουμε τις 2 κουταλιές της σούπας ροδόνηρο, τα φιστίκια και το κάρδαμο. Ανακατεύουμε καλά, δοκιμάζουμε και αν θέλουμε προσθέτουμε την 3η κουταλιά ροδόνηρο.
- Απλώνουμε το μείγμα στο ταψί.
- Σκορπάμε από πάνω λίγα ακόμα φιστίκια, ελαφρά σπασμένα, και τα πιέζουμε ώστε να κολλήσουν στην επιφάνεια.
- Αφήνουμε το γλυκό να πάρει θερμοκρασία δωματίου 8 ώρες ή μία νύχτα, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.

Tip

Μπορούμε να σερβίρουμε το γλυκό ολόκληρο ή να το κόψουμε σε μικρές μπουκίτσες.

Συστατικά

- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο + έξτρα για το άλειμμα
- 390 γρ. νερό, 140 γρ + 250 γρ χωρισμένα
- 160 γρ. κορν φλάουρ
- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. [κόκκινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 2-3 κ.σ. ανθόνερο
- 50 γρ. φιστίκια Αιγίνης, καθαρισμένα + λίγα ακόμη, για το σερβίρισμα
- 1/2 κ.γ. κάρδαμο (κακουλέ), σε σκόνη
- ζάχαρη άχνη, για πασπάλιωμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 320 Θερμίδες (kcal) | 11.0 Λιπαρά (γρ.) | 3.8 Κορ.Λίπη (γρ.) | 54.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 16% | 16% | 19% | 21% |
| 40.0 Σάκχαρα (γρ.) | 1.2 Πρωτεΐνη (γρ.) | 0.7 Φυτικές Ίνες (γρ.) | 0.48 Αλάτι (γρ.) |
| 44% | 2% | 3% | 8% |