



Κορμός σοκολάτας με χαλβά

30'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

10-12
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σπάμε την κουβερτούρα σε κομμάτια και τη βάζουμε σε ένα μπολ. Καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε στον φούρνο μικροκυμάτων στα 800 Watt για 2 ½ -3 λεπτά.
- Σε άλλο μπολ βάζουμε το ταχίни, το μέλι και ανακατεύουμε μέχρι να σφίξει το μείγμα. Προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε.
- Βάζουμε τα φιστίκια, τα κράνμπερις και ανακατεύουμε.
- **Κόβουμε** τον χαλβά σε κομμάτια και τα βάζουμε στο μπολ.
- Απλώνουμε μεμβράνη σε μια **φόρμα 10x30 εκ.** και βάζουμε μέσα το μείγμα. Καλύπτουμε με μεμβράνη και πιέζουμε με τα χέρια μας απαλά για να ισιώσει το μείγμα.
- Μεταφέρουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί.
- Ξεφορμάρουμε, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 400 γρ. κουβερτούρα
- 450 γρ. ταχίни
- 200 γρ. μέλι
- 100 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 50 γρ. cranberries
- 400 γρ. χαλβάς με ταχίни

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

| | | | |
|---------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 728 Θερμίδες (kcal) | 52.0 Λιπαρά (γρ.) | 14.0 Κορ.Λίπη (γρ.) | 45.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 36% | 74% | 70% | 17% |
| 37.0 Σάκχαρα (γρ.) | 18.0 Πρωτεΐνη (γρ.) | 5.7 Φυτικές Ινες (γρ.) | 0.08 Αλάτι (γρ.) |
| 41% | 36% | 23% | 1% |