thermomix

ΧΑΛΒΑΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

15 λεπτά 2 ώρες 5 λεπτά εύκολη 16 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

1 πορτοκάλι, με τη φλούδα, κομμένο στα τέσσερα, χωρίς κουκούτσια (300 γρ.)
1300 γρ. γρ. νερό
350 γρ. ζάχαρη
120 γρ. ασπρισμένα αμύγδαλα, καβουρδισμένα
250 γρ. σιμιγδάλι
80 γρ. ηλιανθέλαιο
200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

Πλαστική στρογγυλή φόρμα με τρύπα στη μέση και πώμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στον κάδο το πορτοκάλι, 500 γρ. νερό και βράστε **20 λεπτά/100°/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι**.
2. Τοποθετήστε το καλαθάκι στον κάδο και σουρώστε το νερό. Αφαιρέστε το καλαθάκι και πολτοποιήστε το βρασμένο πορτοκάλι **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 7**. Μεταφέρετε τον πουρέ από πορτοκάλι σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη, τα υπόλοιπα 800 γρ. νερό και βράστε **12 λεπτά/115°/ταχύτητα 2**. Μεταφέρετε το σιρόπι σε ένα πυρίμαχο μπολ και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο 100 γρ. αμύγδαλα και κόψτε **4 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6**.
5. Προσθέστε το σιμιγδάλι, το ηλιανθέλαιο και βράστε **2 λεπτά/Varoma/ταχύτητα 3**. Καθαρίστε τα τοιχώματα με τη σπάτουλα.
6. Προσθέστε το σιρόπι, τον πουρέ από πορτοκάλι και **βράστε 3 λεπτά/100°/ταχύτητα 3**.
7. Προσθέστε 100 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα και λιώστε 1 **λεπτό/50°/ταχύτητα 3** με τη βοήθεια της σπάτουλας. Μεταφέρετε το μείγμα στη φόρμα, κλείστε με το πώμα και αφήστε να κρυώσει για περίπου 1 ώρα. Πλύνετε και στεγνώστε καλά τον κάδο.
8. Ξεφορμάρετε σε πιατέλα και αφήστε στην άκρη.
9. Βάλτε στον κάδο 60 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα και λιώστε **5 λεπτά/45°/ταχύτητα 1.5**.
10. Προσθέστε 20 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα και λιώστε **2 λεπτά/37°/ταχύτητα 1.5**.
11. Προσθέστε τα υπόλοιπα 20 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα και λιώστε **2 λεπτά/37°/ταχύτητα 1.5**. Γαρνίρετε το χαλβά με τη λιωμένη σοκολάτα και τα υπόλοιπα 20 γρ. ασπρισμένα αμύγδαλα και σερβίρετε ζεστό ή διατηρήστε στο ψυγείο.