

Indijska halva

Za 2-3 osobe

500 g šargarepe
6 kašika šećera
1 $\frac{1}{2}$ dl mleka
1 kašika meda
50 g margarina
50 g lešnika
50 g brusnica
rendana kora pomorandže

Čokoladni preliv

100 g crne čokolade
 $\frac{1}{2}$ dl slatke pavlake
1 kašika mlečnog margarina

Način pripreme

1. Na umerenoj vatri u šerpi rastopiti margarin. Na njemu prodinstati rendanu šargarepu, svega 5-6 minuta, često mešajući. Dodati mleko i šećer pa na srednje-jakoj vatri nastaviti kuvanje. Nakon nekoliko minuta smanjiti vatru, pa dodati med. Dobro promesati, dodati brusnice i krupno mleveni lešnik. Zatim dodati koru pomorandže. Sve ostaviti da se krčka još nekoliko minuta odnosno dok sva tečnost ne ispari. Skloniti sa vatre te ostaviti da se halva malo prohladi.
2. Modlu (modle) obložiti prijanjajućom folijom, pa je napuniti pripremljenom smesom. Ostaviti da se potpuno ohladi i stegne. Nakon toga je izvaditi iz modle i servirati na tanjir. Ukloniti foliju.
3. Na margarinu rastopiti usitnjenu čokoladu, pa joj dodati slatku pavlaku. Sve dobro promešati da se dobije kompaktna i glatka smesa.
4. Serviranu halvu preliti dobijenim čokoladnim prelivom.