

Chalva - sezamová cukrovinka, která pochází ze země Orientu.



Ingredience

1 šálek sezamových semínek, 3 lžíce medu

Podle chuti rozinky, vlašské ořechy, pistácie, slunečnice, kandované ovoce, sušené ovoce, esence, kokos, kakao ...

Postup

Sezamová semínka opražíme nasucho do světlehnědého zbarvení, necháme je vychladnout a poté je rozemeleme na mlýnku, třeba kávovém. Vyrobíme si tak sezamovou pastu. Můžeme použít i hotovou pastu tahini. K semínkům přidáme med nebo melasu. Hmotu zpracováváme stěrkou, připomíná husté tukové těsto.

Oříšková a mandlová chalva

Přidávat můžeme sekané oříšky (vlašské ořechy, lískové ořechy, mandle, para ořechy, pistácie). Oříšky naloupeme, nasekáme na drobné kousky a přimícháme do základní hmoty.

Chalva se sušeným či kandovaným ovocem

Lze použít rozinky, švestky, meruňky, papáju, fíky i kousíčky sušeného ananasu. Je lepší mírně kyselejší ovoce, nepřilíš proslazované. Všechno ovoce ale musíme nadrobno nakrájet.

Kakaová chalva

Pokud chceme chalvu méně sladší, přimícháme do základního těstíčka několik lžic pravého kakaa. Nezpracováváme jej úplně, jen mírně promícháme, abychom vytvořili mozaiku.

Přimíchat můžeme i sušené mléko, kousky čokolády, vanilkový prášek, esenciální aroma. Jednoduše vše, co nám chutná. Vyplatí se kombinovat.

Chalvu necháme pouze vychladit alespoň hodinu v lednici. Předem si z hmoty můžeme vytvarovat kuličky nebo tyčinky.

Varianty výroby chalvy - inspirace exotických zemí

Místo sezamových semínek se v řadě zemí používají k výrobě i jiná olejnatá semena, například semínka ze slunečnic a různé druhy oříšků. Přidává se tzv. kanditová (cukerná hmota) a škrobový sirup. Pro chalvu z Pákistánu a Indie je typické přidávání medu, datlí a rozinek. Objevují se i různé orientální a ovocné esence, které se přidávají přímo do základní hmoty pro výrobu ochucené chalvy.