



## Μους χαλβά

---

Προετοιμασία: 15΄

Στο ψυγείο: τουλάχιστον 1 ώρα

Πιο γρήγορο γλυκάκι δεν θα βρείτε. Κι όμως, τόσο ντελικάτο στην υφή και τόσο δυνατό σε γεύση. Αν θέλετε, χρησιμοποιήστε χαλβά με κακάο ή με μέλι, αποφύγετε όμως με ξηρούς καρπούς ή επικάλυψη σοκολάτας γιατί δεν αφήνουν τη μους να αποκτήσει βελούδινη, αέρινη υφή.



### Υλικά:

#### \*Για 4 ποτήρια

- 250 γρ. χαλβάς του μπακάλη με γεύση βανίλια, θρυμματισμένος με το χέρι
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος (ή φυτική κρέμα γάλακτος 0% λιπαρά)
- 4 κουτ. σούπας ταχίνι
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα, σε σκόνη

### Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο μίξερ την κρέμα γάλακτος (κλασική ή φυτική), μέχρι να γίνει σφικτή σαντιγί.

Πολτοποιώ το χαλβά στο μπλέντερ ή στο μούλτι και σταδιακά ρίχνω το ταχίνι και τη μισή κανέλα, χτυπώντας ασταμάτητα, μέχρι να φτιάξω ένα πυκνό και λείο πολτό. Τον μεταφέρω σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτω τη σαντιγί και ανακατεύω με απαλές και ανάλαφρες κινήσεις με μια ελαστική σπάτουλα (μαρίζ) ή με μια ξύλινη κουτάλα, μέχρι τα δύο μείγματα να ενωθούν χωρίς η σαντιγί να χάσει τον όγκο της.

Μοιράζω τη μους σε φαρδιά γυάλινα ποτήρια και πασπαλίζω με την υπόλοιπη κανέλα. Τα βάζω στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα μέχρι να σφίξουν οι μους.