



Grießhelva mit Kakao

Kakaolu İrmik Helvası



2 Gläser Grießmehl
2 Gläser Zucker
150 g Butter
3 ½ Gläser Wasser
1 Glas grob zerhackte Haselnüsse
3 EL Kakao
Zum Verzieren:
Kokosnußraspel

- # Im Topf Butter zerlassen, Grießmehl hinzugeben und rosarot anbraten.
- # Während dessen Zucker in einem Glas warmes Wasser auflösen.
- # Wenn das Grießmehl rosarot geworden ist, dann Kakao und Haselnüsse hinzugeben einige Male umrühren und dann das Zuckerwasser hineinfüllen.
- # Den Herd auf niedrige Stufe herabschalten und den Deckel schließen und ca. 8-10 Minuten köcheln lassen.
- # Vom Herd nehmen und zw. Topf und Deckel ein Küchenpapier legen und min. eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # In eine kleine angefeuchtete Dessertschale Helva einfüllen und durch pressen mit dem Löffel ebnen und auf ein Dessertteller wenden.
- # Mit Kokosraspel verzieren und servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann Grießhelva mit Kakao nach der dreißigminütigen Ruhezeit auch schokoladenstückchen hinzugegeben werden.