

Mannaryynikakku

Χαλβάς με σιμιγδάλι

8dl	Vettä
4dl	Sokeria
1	Kanelitanko
1½ dl	Oliiviöljyä
3 dl	Mannaryynejä
50 g	Mantelirouhetta
1 dl	Rusinoita



Pinnalle Kanelia

Laita vesi, sokeri ja kanelitanko kattilaan. Kiehauta ja sekoita kunnes sokeri on liuennut. Anna kiehua viitisen minuuttia, jolloin seos on siirappimaista.

Kuumenna sokerisiirapin kiehuessa öljy kattilassa kuumaksi. Lisää mannasuurimot vähän kerrallaan koko ajan sekoittaen, kunnes ovat vaalean ruskeita.

Pienennä lämpöä ja lisää mantelit ja ruskista pari minuuttia koko ajan sekoittaen. Ota molemmat kattilat pois liedeltä. Poista siirappiseoksesta kanelitanko.

Kaada varovasti siirappi mannasuurimoseokseen koko ajan hämmentäen. Pysy kaukana ja varo, sillä seos voi roiskua ja se on tulikuumaa. Lisää rusinat ja sekoita.

Laita kattila takaisin liedelle ja sekoittele kunnes kaikki siirappiseos on imeytynyt. Pidä levy pienellä, niin ettei se kiehu liikaa, vaan porisee hiukan. Seos on valmista kun se tuntuu tasaiselta ja hieman jähmeältä.

Ota kattila liedeltä ja anna imeytyä kymmenisen minuuttia, jotta kaikki kosteus imeytyy.

Kaada seos kevyesti öljyttyyn kakkuvuokaan ja anna sen jäähtyä kunnolla. Kumoa lautaselle ja ripottele pinnalle reilusti kanelia.