

Φανταστική τούρτα παγωτό (συνταγή του Ακη Πετρετζίκη) από το sokolatomania.gr!

Υλικά

1200 gr. πραλίνα φουντουκιού χωρισμένη σε 400



και σε 800 gr.

(Εγώ χρησιμοποιώ την μακράν καλύτερη και ελληνική NUCREMA της ION, για βελούδινη υφή και εξαιρετική γεύση στο παγωτό)

300 gr. φουντούκια

500 gr. φρέσκο γάλα πλήρες

500 gr. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

2 ανάμικτα cakes (βανίλια σοκολάτα) του εμπορίου (420 -430 gr περίπου το καθένα)

Γλάσο για την επικάλυψη (προαιρετικά)

200 gr. κουβερτούρα

100 ml γάλα φρέσκο πλήρες η εβαπορέ

Εκτέλεση

Χοντροκόβουμε τα φουντούκια στο multi και τα ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 7, 8 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα.

Τα ανακατεύουμε όπως είναι καυτά με τα 400 gr πραλίνα φουντουκιού (Αυτό είναι το μίγμα Α)

Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τα υπόλοιπα 800 gr πραλίνα φουντουκιού. Βράζουμε το γάλα και το αναμιγνύουμε καυτό σε 3 δόσεις με την πραλίνα.

Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο να κρυώσει.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και την προσθέτουμε λίγη λίγη στο μίγμα της πραλίνας με το γάλα. Έτσι φτιάχνουμε το μίγμα Β.

Κόβουμε το κέικ κατά μήκος, σε όσο πιο λεπτές φέτες μπορούμε .

Ντύνουμε ένα βαθύ μπολ (διαμέτρου 28 εκ) με μεμβράνη και τοποθετούμε στον πάτο και στα πλάγια φέτες από το κέικ , έτσι ώστε να το καλύψουμε όλο.



Ρίχνουμε μέσα στο baul (πάνω στο καλυμμένο με κέικ πάτο) το μισό μίγμα A , και μετά το μισό μίγμα B.

Καλύπτουμε με φέτες κέικ.

Ρίχνουμε το υπόλοιπο μίγμα A και μετά το υπόλοιπο μίγμα B.

Σκεπάζουμε με το υπόλοιπο κέικ.

Καλύπτουμε με την μεμβράνη καλά-καλά, και βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη για τουλάχιστον 12 ώρες.

Σε μεγάλη πιατέλα τουμπάρουμε την τούρτα παγωτό, και αφαιρούμε προσεχτικά την μεμβράνη.



Αν θέλουμε καλύπτουμε με γλάσο που το έχουμε φτιάξει λιώνοντας την κουβερτούρα σε βραστό γάλα.



Α-ΠΙ-ΘΑ-ΝΗ!! Νομίζω δεν έχετε ξαναφάει κάτι παρόμοιο.

Καλή επιτυχία!

Συμβουλή: Αν θέλετε η τούρτα παγωτό να είναι λιγότερο γλυκιά, μπορείτε να αντικαταστήσετε κάποια μικρή ποσότητα πραλίνας με αυτή που είναι χωρίς γάλα και επομένως έχει πιο bitter γεύση. Για παράδειγμα τα 400 γρ . Αν και για μένα η NUCREMA είναι ιδανική!

