

Εύκολο παγωτό μωσαϊκό από το sintayes.gr!

Σε ποιόν δεν αρέσει το μωσαϊκό; Πόσο μάλλον ένα παγωτό μωσαϊκό!!! Μία συνταγή για παγωτό κορμού σοκολάτας που δεν απαιτεί τη χρήση παγωτομηχανής και γίνεται πανεύκολα!

Υλικά συνταγής

- 1 κουτί γάλα εβαπορέ 410 gr (κατά προτίμηση όχι light)
- 1 φακέλος ΓΙΩΤΗΣ μους κακάο/σοκολάτα
- 1 ποτήρι (περίπου 220 ml) πλήρες γάλα (όχι light)
- 1 πακέτο μπισκότα πτι-μπερ 225 gr
- 1/2 κούπα (περίπου 100 gr) ζάχαρη
- 2-3 κουταλιές της σούπας (περίπου 30 ml) κονιάκ/μπράντι

Εκτέλεση συνταγής

1. Τοποθετούμε το γάλα εβαπορέ για 2 ώρες στην κατάψυξη να παγώσει. Το εβαπορέ πρέπει να έχει μείνει στην κατάψυξη για να αφρατέψει κατά το χτύπημα.
2. Σε ένα μικρό μπολ ρίχνουμε το πλήρες γάλα και αδειάζουμε το περιεχόμενο του φακέλου μους κακάο. Χτυπάμε με το μίξερ για 5 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνει σοκολατένια σαντιγί.
3. Στο μεταξύ, παίρνουμε τα μπισκότα πτι μπερ και τα τρίβουμε με τα χέρια μας ένα-ένα, ρίχνοντάς τα σε ένα μεγάλο πιάτο (όπως κάνουμε και με τον κανονικό κορμό σοκολάτας).
4. Βγάζουμε το εβαπορέ από την κατάψυξη και το ρίχνουμε σε

μια μεγάλη λεκάνη. Ρίχνουμε τη ζάχαρη μαζί με τις 2-3 κουταλιές κονιάκ και χτυπάμε με το μίξερ για 10 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα. Το μείγμα μας θα πρέπει να αφρατέψει κατά το χτύπημα.

5. Ρίχνουμε και τη σαντιγί στη λεκάνη και συνεχίζουμε να χτυπάμε για 1-2 λεπτά ακόμη.
6. Μόλις πάρουμε ένα ομοιογενές μείγμα, το ρίχνουμε σε ένα μεταλλικό μπολ και το βάζουμε στην κατάψυξη.
7. Μετά από μια ώρα, βγάζουμε το μεταλλικό μπολ από την κατάψυξη και αδειάζουμε σε αυτό τα τριμμένα μπισκότα. Ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι και ξαναβάζουμε το παγωτό στην κατάψυξη ή στο ίδιο το μπολ ή το τοποθετούμε σε λαδόκολλα και του δίνουμε που θέλουμε . Το αφήνουμε στην κατάψυξη για 10 ώρες και το παγωτό μας είναι έτοιμο!

Πηγή: <http://icecream.turborecipes.com>

<https://www.sintayes.gr/syntages/efkolo-pagoto-mosaiko/>