

# Η τέλεια τάρτα παγωτό των 10 λεπτών, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Αγαπάτε το παγωτό; Θέλετε ένα γρήγορο, εύκολο και γευστικότατο γλυκό για τους απρόσμενους μικρούς ή μεγάλους επισκέπτες σας; Τότε σας δίνουμε μια εξαιρετικά εύκολη, για αρχάριους και πολλή γρήγορη συνταγή (βασική ιδέα, προσαρμοσμένη από [εδώ](#)) για τη τέλεια τάρτα παγωτό ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ, με μπισκοτένια βάση με όρεο με πολλές επιλογές προτίμησής σας, τόσο στη γεύση του παγωτού όσο και στο συνοδευτικό γέμισης του παγωτού όπως σοκολάτα ή και μπισκότα επιλογής σας ή και σιρόπι επιλογής σας.

**Μερίδες:** 1 τάρτα 23 εκ.

🕒 **Χρόνος:** 10 λ + αναμονή για πάγωμα

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη για αρχάριους

## Υλικά συνταγής

- **Για τη βάση:**
- 340 γρ. μπισκοτα όρεο θρυμματισμένα στο multi
- 110 γρ. βούτυρο λιωμένο + λίγο επιπλέον για άλειμμα φόρμας
- **Για τη γέμιση:**
- 1900 γρ. έτοιμο παγωτό αρεσκείας σας (βανίλια, κρέμα, καϊμάκι ή και με γεύσεις, σοκολάτα, μπανάνα, κ.λ.π.)
- τρούφα σοκολάτας, ή σταγόνες σοκολάτας, ή σιρόπι σοκολάτας, ή χοντρο-θρυμματισμένο όρεο, ή ψιλοκομμένη σοκολάτα snickers ή bounty, ή αν προτιμήσετε παγωτό φράουλα μπορείτε να βάλετε θρυμματισμένα γεμιστά μπισκότα με φράουλα μαζί με σιρόπι φράουλας.
- σαντιγί για γαρνίρισμα επιφάνειας (προαιρετικά)

## Εκτέλεση συνταγής

1. Αφήνετε το παγωτό εκτός κατάψυξης μέχρι να μαλακώσει αρκετά, τόσο όσο να μπορείτε να χειριστείτε εύκολα.
2. **Για τη βάση:** Μεταφέρετε τα θρυμματισμένα στο multi, τα όρεο σε μπολ, προσθέτετε το λιωμένο βούτυρο και τα ανακατεύετε καλά μέχρι να έχετε ένα “υγρό μείγμα”. Αδειάζετε το μείγμα σε μια βουτυρωμένη φόρμα με αποσπώμενη βάση 23 εκ. και το στρώνετε ομοιόμορφα στη βάση και τα τοιχώματα, σε ύψος 3 εκ. περίπου, πιέζοντάς το ελαφρώς με τα χέρια σας. Αν το παγωτό σας δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει, βάζετε τη βάση στη κατάψυξη να παγώνει.
3. **Για τη γέμιση:** Όταν ξεπαγώσει το παγωτό σας απλώνετε ομοιόμορφα πάνω από τη μπισκοτένια βάση 1 στρώση παγωτού 2,5 εκ. περίπου και από πάνω πασπαλίζετε με τρούφα, ή σταγόνες σοκολάτας ή θρυμματισμένα γεμιστά μπισκότα γεύσης επιλογής σας ή σιρόπι σοκολάτας ή και ανάμικτα 2-3 διαφορετικά υλικά.
4. Συνεχίζετε τη διαδικασία με στρώσεις, παγωτού (2,5 εκ.) και στρώσεις τρούφας ή ότι προτιμάτε, μέχρι να τελειώσει το παγωτό. Τελειώνετε με μπόλικη τρούφα ή ότι άλλο προτιμάτε και το βάζετε στη κατάψυξη μέχρι να το σερβίρετε. Το σερβίρετε προαιρετικά και με σαντιγί.



[https://www.sintayes.gr/syntages/telia-tarta-pagoto-ton-10-lepton/?utm\\_source=Sintayes.gr&utm\\_campaign=f1c0b0709f-Sintayes\\_gr\\_21\\_27\\_2015&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_3cb3eb84a8](https://www.sintayes.gr/syntages/telia-tarta-pagoto-ton-10-lepton/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=f1c0b0709f-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8)