

Παγωτό dulce de leche με τυρί mascarpone, από την Μπέττυ μας και το «Taste of life by Betty»!

Από που να αρχίσω την περιγραφή μου; Από την αγαπημένη γεύση που διαθέτει το καραμελωμένο ζαχαρούχο , τη βελούδινη υφή του , το χρώμα της πέρλας , την ευκολία του στην παρασκευή , τη δροσιά της γεύσης του τυριού ή το συγκεκριμένο όλων αυτών σε συνδυασμό με το σιρόπι καραμέλας που θα το περιλούσουμε αλλά και τους καραμελωμένους ξηρούς καρπούς που θα του προσθέσουμε;...Λατρεύω αυτό το παγωτό καθώς και κάθε συνταγή που περιέχει μέσα την περίφημη dulce de leche , η οποία ξέρει να χαρίζει πλούσια τη γεύση της και την απόλαυση. Εεε λοιπόν , σ' αυτό το παγωτό δεν μπορεί να αντισταθεί κανείς!



Υλικά:

1 κουτί morfat φυτική σαντιγύ

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα dulce de leche με τη γνωστή μέθοδο

250 γρ. τυρί mascarpone

Καραμελωμένα αμύγδαλα

Σιρόπι καραμέλας



Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε τα καραμελωμένα αμύγδαλα. [Τη μέθοδο θα βρείτε αν κάνετε κλικ εδώ.](#)

Έχουμε τοποθετήσει στην κατάψυξη τη φυτική σαντιγύ και έχουμε ετοιμάσει από την προηγούμενη μέρα το γάλα dulce de leche.

[Τη διαδικασία για το γάλα θα τη βρείτε αναλυτικά αν κάνετε κλικ εδώ.](#)

Χτυπάμε τη φυτική σαντιγύ στο μίξερ για 5 λεπτά μέχρι να αφρατέψει και να γίνει σφιχτή σαντιγύ. Προσθέτουμε στη συνέχεια κουταλιά, κουταλιά το γάλα dulce de leche. Μόλις

ενσωματωθεί εντελώς προσθέτουμε και το τυρί mascarpone λίγο , λίγο. Χτυπάμε για δυο-τρία λεπτά και το παγωτό μας είναι έτοιμο. Το αδειάζουμε σε ένα μπωλ και το τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Όταν έχει μισοπαγώσει προσθέτουμε το σιρόπι καραμέλας το οποίο τώρα πια θα στέκεται στην επιφάνεια. Με ένα κουτάλι κάνουμε σχέδια ώστε να εισχωρήσει ελαφρά προς τα μέσα το σιρόπι. Παγώνουμε για λίγες ώρες ακόμα και το παγωτό μας είναι έτοιμο. Σερβίρουμε γαρνίροντας με λίγο σιρόπι καραμέλας και πασπαλίζοντας με καραμελωμένα αμύγδαλα τριμμένα στο μπλέντερ.

Σημ. : -Τα καραμελωμένα αμύγδαλα θα μπορούσαμε να τα προσθέσουμε μέσα στο μίγμα του παγωτού αλλά επειδή κάποιοι δεν τα προτιμούν , κυρίως τα παιδιά , προτείνω τη λύση να τα προσθέτουμε στην επιφάνεια του παγωτού σαν topping ελέγχοντας έτσι την ποσότητα που επιθυμεί ο καθένας.

-Η συνταγή μου για σιρόπι καραμέλας είναι σε ... “πειραματικό στάδιο” , οπότε προς το παρόν χρησιμοποιώ κάποιο του εμπορίου. (Κυκλοφορούν πολύ αξιόλογα στο εμπόριο)...Όταν ωστόσο καταλήξω στη δική μου εκδοχή θα την μοιραστώ αμέσως μαζί σας.

Καλή επιτυχία!

<http://tasteoflife.com.gr/index.php/en/synrages-me-zaxari/glyka-psygeioy/1536-pagoto-dulce-de-leche-me-tyri-mascarpone>