

# Παγωτάκι, από την αγαπημένη μας Ελπίδα Χαραλαμπίδου και το [elpidaslittlecorner.gr](http://elpidaslittlecorner.gr)!

Παλιά συνταγή από το τετράδιο μου λίγο πειραγμένη, ακριβώς όπως μου αρέσει.

Είμαι σίγουρη ότι δεν θα καταλάβει κανένας πόσο εύκολα το φτιάξατε απλά με ένα μίξερ μέσα σε λίγα λεπτά. Θα σας πω, πως ακριβώς το έφτιαξα και θα σας δώσω ιδέες να φτιάξετε ότι γεύση σας αρέσει, εμένα από τα αγαπημένα μου είναι η στρατσιατέλα.



Έτσι αφού είχα τα υλικά που χρειαζόμουν είπα να το δοκιμάσω και το αποτέλεσμα ήταν τέλειο, πάμε κουζίνα να το φτιάξουμε ;;

Υλικά

400 γρ ζαχαρούχο παγωμένο

250 γρ μόρφατ παγωμένη (φυτική σαντιγί)

330 ml κρέμα γάλακτος παγωμένη

2 κ.γ υγρή βανίλια ή όποια άλλη θέλετε

$\frac{1}{2}$  κ.γ ρούμι ή κονιάκ

150 γρ ψιλοκομμένη κουβερτούρα

70 γρ αμύγδαλα

70 γρ καρύδια

150 γρ ζάχαρη

Επάνω προεραϊτικά

Κουβερτούρα

Αμύγδαλα και Καρύδια

230 γρ μπισκότα πτι μπερ

Οδηγίες

Για να καραμελώσουμε τους ξηρούς καρπούς βάζω σε ένα τηγάνι την ζάχαρη και μόλις λιώσει και αλλάξει χρώμα, προσθέτουμε τα αμύγδαλα και τα καρύδια. Ανακατεύουμε και κατεβάζουμε από την φωτιά, αδειάζουμε σε λαδόκολλα να κρυώσουν και μετά τα σπάμε στο μούλτι.



**Χτυπάμε την φυτική κρέμα 5 λεπτά, συνεχίζοντας το χτύπημα προσθέτουμε σιγά – σιγά το ζαχαρούχο και χτυπάμε άλλα 5 λεπτά.**



**Προσθέτουμε σιγά – σιγά την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα, μόλις φουσκώσει και γίνει αφράτο, είναι έτοιμο, προσθέτουμε την βανίλια, τους ξηρούς καρπούς και την ψιλοκομμένη κουβερτούρα.**



**Βάζουμε μεμβράνη σε μια στενόμακρη φόρμα κέικ και αδειάζουμε το μισό μείγμα. Το άλλο μισό αν θέλετε μπορείτε να το κάνετε σάντουιτς με μπισκότα πτι μπερ. Μετά από 5-6 ώρες ή την επόμενη μέρα κόβουμε τα σάντουιτς και τα βουτάμε σε λιωμένη κουβερτούρα και ξηρούς καρπούς, περιχύνουμε και το παγωτό προαιρετικά με λιωμένη κουβερτούρα.**



**Μυστικά**

**Μπορείτε να φτιάξετε ότι γεύση σας αρέσει, να προσθέσετε ινδοκάρυδο ή φρούτα να το κάνετε σοκολατένιο ή σκέτο μόνο βανίλια.**

**Να προσθέσετε στο μείγμα σπασμένα μπισκότα ή κέικ και να το φτιάξετε σε κουμπωτή φόρμα σαν τούρτα.**

**Σίγουρα θα φτιάξουμε και άλλα παγωμένα γλυκίσματα για τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού.**



***Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!***

<https://elpidaslittlecorner.gr/ice-cream/>