

# Παγωτό σοκολάτα από το Cookbox !

## ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα 70-75% κακάο
- 480 ml. γάλα πλήρες
- 3 κ.σ. κακάο
- 6 αυγά , τους κρόκους τους
- 195 γρ. ζάχαρη (13κ.σ.)
- 55 ml. κρέμα γάλακτος
  
- Χρόνος Προετοιμασίας
- Βαθμός Δυσκολίας
- Μέτρια
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Βάζουμε τη σοκολάτα σε ένα μεταλλικό σκεύος. Το τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει. Ανακατεύουμε τη σοκολάτα μέχρι να λιώσει και στην συνέχεια την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει λίγο.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και την σκόνη κακάο. Ανακατεύουμε και ζεσταίνουμε το μίγμα σε μέτρια φωτιά. Μόλις πάει να βράσει το αποσύρουμε από την φωτιά.

Με ένα μίξερ, χτυπάμε σε ένα μπολ τους κρόκους αυγών και 7κ.σ. ζάχαρη για περίπου 2 λεπτά. Προσθέτουμε μέσα στο μπολ το ζεστό μίγμα με το γάλα-κακάο και ανακατεύουμε συνεχώς.

Βάζουμε όλο το μίγμα πίσω στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε και την λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά για 5 λεπτά, σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει ελαφρά το μίγμα μας.

Τοποθετούμε το μίγμα σοκολάτας σε ένα μεγάλο μπολ και το βάζουμε μέσα σε ένα άλλο μεγάλο μπολ που έχει μέσα παγωμένο

νερό. Ανακατεύουμε για 5 λεπτά το μίγμα σοκολάτας, μέχρι να κρυώσει.

Σε ένα τηγάνι βάζουμε 6κ.σ. ζάχαρη και 2κ.σ. νερό και βράζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να αρχίζει να καραμελώνει. Σιγά σιγά προσθέτουμε στο τηγάνι και την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε συνεχώς.

Βάζουμε το μίγμα καραμέλας-κρέμας γάλακτος στο μίγμα σοκολάτας. Ανακατεύουμε και σουρώνουμε όλο το μίγμα σε ένα πλαστικό μπολ με καπάκι.

Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο για 2 ημέρες.

Στην συνέχεια, το βγάζουμε και το βάζουμε στην κατάψυξη για 4 ώρες ανακατεύοντας το περίπου κάθε 20 με 30 λεπτά με ένα πιρούνι ώστε να σπάει ο πάγος.

Εναλλακτικά, φτιάχνουμε το παγωτό μας σε παγωτομηχανή, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Καταψύχουμε το παγωτό για 3 ημέρες πριν το σερβίρισμα.

<http://www.cookbox.gr/basiko-sustatiko/gluka/pagwta/pagwto-sokolata>