

Παγωτό Βανίλια με Σάμαλι, από τις Μαγειρικές Διαδρομές!

Ένας ωραίος συνδυασμός του παγωτού με το σιροπιαστό γλυκό!

Συστατικά

- Για το παγωτό:
- 1 γάλα εβαπορέ,
- ένα ζαχαρούχο,
- μια κρέμα Μόρφατ μεταλλικό κουτί,
- 3 κουταλιές άχνης ζάχαρης,
- άρωμα βανίλιας.
- Για το σάμαλι:
- 2 κούπες σιμιγδάλι χοντρό,
- 1 κούπα σιμιγδάλι ψιλό,
- 1 και 1/2 κούπα ζάχαρη,
- 1 και 1/2 κούπα φυσικό χυμό πορτοκάλι

- 1/2 κούπα νερό,
- 1/2 κουταλάκι μαστίχα τριμμένη,
- 3 κουταλάκια μπέκιν,
- 1 κουταλάκι σόδα,
- άρωμα βανίλιας.
- Για το σιρόπι:
- 3 κούπες ζάχαρη
- 2 και 1/2 κούπα νερό,
- 1 κουταλιά χυμό λεμονιού.

Οδηγίες

1. Ανακατεύουμε τα σιμιγδάλια με το μπέκιν ,την ζάχαρη,την μαστίχα την σόδα ,την βανίλια,τον χυμό πορτοκαλιού,και το νερό.Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε να φουσκώσει το μείγμα 1 ώρα.
2. Αλείφουμε το ταψί νούμερο 32-34 με σπορέλαιο και βάζουμε μέσα το μείγμα.Το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 50 λεπτά στους 180βαθμούς.
3. Βράζουμε το σιρόπι 5 λεπτά,ρίχνουμε το χλιαρό

σιρόπι στο καυτό γλυκό, λίγο-λίγο με κουτάλι Προσέχουμε να σοροπιαστεί καλά. Το αφήνουμε να σταθεί 2 ώρες και μετά το χρησιμοποιούμε.

4. Βάζουμε σε μεγάλο μπολ τα γάλατα την Μόρφατ και την άχνη χτυπάμε δυνατά 20 λεπτά και βάζουμε το μείγμα στην κατάψυξη. Μετά μισή ώρα χτυπάμε με το σύρμα να αφρατέψει το παγωτό.
5. Όταν κρυώσει το σάμαλι στρώνουμε επάνω το παγωτό, και το βάζουμε πάλι στην κατάψυξη. 5 λεπτά πριν σερβίρουμε το βγάζουμε για να μαλακώσει λίγο.

Λίγα μυστικά ακόμα

Η συνταγή για το [σάμαλι](#) είναι της παλιάς φίλης, της Τζένης.

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/pagoto-banilia-me-samali.html>