

Πανεύκολο παγωτό βερίκοκο ΜΟΝΟ ΜΕ 3 ΥΛΙΚΑ, από το sintayes.gr!

Ποιος μπορεί να αντισταθεί τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού, και όχι μόνο, σε ένα υπέροχο, σπιτικό κρεμώδες παγωτό, χωρίς συντηρητικά, φρέσκο και αναζωογονητικό που φτιάχνετε στο άψε σβήσε... με 3 μόνο υλικά;;; Μια εξαιρετικά εύκολη, για αρχάριους, συνταγή (από [εδώ](#)) που μπορείτε να το φτιάξετε μέσα σε 15 λ. Το μόνο δύσκολο είναι να περιμένετε να παγώσει. Σερβίρετε το παγωτό με φέτες από φρέσκα βερίκοκα και απλά απολαύστε ένα εκπληκτικό παγωτό.

Μερίδες: 12 μερίδες (900 γρ. περίπου)

⌚ **Χρόνος:** 15 λ + αναμονή παγώματος

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη για αρχάριους

Υλικά συνταγής

- 1 κουτί (397 γρ.) ζαχαρούχο γάλα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 600 ml (2½ φλ.) κρέμα γάλακτος πλήρες, 35-36% λιπαρά, κρύα
- 1 φλ. τσαγιού μαρμελάδα με ολόκληρα κομματάκια βερίκοκο, εμπορίου ή βλέπε συνταγή [εδώ](#)
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας (προαιρετικά)

Εκτέλεση συνταγής

1. Ρίχνετε τη κρύα κρέμα γάλακτος σε ένα μεγάλο μπολ και τη χτυπάτε με το μίξερ μέχρι να έχετε μια πηχτή σαντιγί που να κάνει πτυχές και να “στέκεται”. Προσθέτετε στη σαντιγί το ζαχαρούχο γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας. Σημειώνουμε ότι η βανίλια είναι προαιρετική αλλά τη προτείνουμε ανεπιφύλαχτα γιατί απογειώνει τη γεύση του παγωτού.
2. Τα χτυπάτε όλα μαζί για λίγα λεπτά να ενσωματωθούν πλήρως. Μόλις ενσωματωθούν σταματάτε αμέσως το χτύπημα. Μην τα παραχτυπήσετε γιατί θα “ξεφουσκώσει” το μείγμα και δεν θα έχετε ένα αφράτο, κρεμώδες αποτέλεσμα στο παγωτό σας. Αφήνετε το μίξερ.
3. Μεταφέρετε το 1/3 του μείγματος κρέμας-ζαχαρούχου σε ένα μεταλλικό σκεύος που θα βάλετε στη κατάψυξη και το απλώνετε στη βάση του. Από πάνω ρίχνετε το 1/3 φλ. της μαρμελάδας και ανακατεύετε απαλά στροβιλίζοντας τη μαρμελάδα ώστε να δημιουργηθεί μια “μαρμάρινη” επιφάνεια. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία με άλλες δυο στρώσεις κρέμας-ζαχαρούχου και μαρμελάδας.
4. Σκεπάζετε το μεταλλικό σκεύος και το βάζετε στη κατάψυξη για τουλάχιστον 4-5 ώρες ιδανικά για ένα ολόκληρο βράδυ. Το σερβίρετε σε μπολάκια με φέτες από φρέσκα βερίκοκα ή το σερβίρετε σε χωνάκια.



https://www.sintayes.gr/syntages/paneykolo-pagoto-verikoko-me-3-ylika/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=a2b6955a48-Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-a2b6955a48-242767229