

Το απίστευτο παγωτό τιραμισού, από την Ερμιόνη Τυλιπάκη και το «The one with all the tastes»!



Προετοιμασία

3 ώρες 30 λεπτά

Μαγείρεμα

Συνολικός χρόνος

3 ώρες 30 λεπτά

Η κρέμα με βάση το μασκαρπόνε και το λαχταριστό σιρόπι μόκα, κάνουν αυτό το παγωτό τιραμισού ακαταμάχητο!

Μερίδες: περίπου 1 κιλό παγωτό

Υλικά:

- 500 γραμμ. τυρί μασκαρπόνε
- 300 γραμμ. κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά
- 150 γραμμ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 γραμμ. λικέρ με γεύση καφέ
- 30 γραμμ. κονιάκ
- **Για το σιρόπι μόκας:**
- 100 γραμμ. ζάχαρη
- 90 γραμμ. σιρόπι γλυκόζης
- 125 γραμμ. νερό
- 50 γραμμ. κακάο
- 1 βανιλίνη
- 1 κουταλιά της σούπας στιγμιαίο καφέ σε σκόνη

Εκτέλεση:

1. Ετοιμάζουμε πρώτα το σιρόπι. Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη, τη γλυκόζη, το νερό και το κακάο και τα ζεσταίνουμε σε μέτρια θερμοκρασία.
2. Ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα μέχρι να ξεκινήσει ο ήπιος βρασμός. Μετράμε 1' από την ώρα που θα ξεκινήσει και αποσύρουμε το σκεύος από τη φωτιά.
3. Προσθέτουμε τη βανιλίνη και τον καφέ και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν και αυτά στο μίγμα.
4. Περιμένουμε λίγη ώρα να κρυώσει ελαφρά το σιρόπι και στη συνέχεια το βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες να κρυώσει καλά.
5. Για το παγωτό, βάζουμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και τα ανακατεύουμε καλά, μέχρι να σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο και αφράτο μίγμα. Το βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες να κρυώσει καλά.
6. Φτιάχνουμε το παγωτό στην παγωτομηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή της. Τοποθετούμε μια μικρή ποσότητα παγωτού σε σκεύος κατάλληλο για την κατάψυξη και κατόπιν μια μικρή ποσότητα από το σιρόπι μόκας.
7. Εναλλάσσουμε τις στρώσεις παγωτού-σιροπιού μέχρι να τελειώσουν όλα τα υλικά μας. Βάζουμε το παγωτό στην κατάψυξη να παγώσει καλά.

Σημειώσεις:

Για να φτιάξουμε ένα κλασικό affogato, σερβίρουμε το παγωτό σε μπολ και από πάνω ρίχνουμε ζεστό εσπρέσο.

Επειδή η ποσότητα του σιροπιού είναι αρκετή, χρησιμοποίησα περίπου τη μισή για το παγωτό. Μπορείτε λοιπόν αν θέλετε είτε να μειώσετε στο μισό τις αναγραφόμενες ποσότητες υλικών ή να χρησιμοποιήσετε το σιρόπι για να γαρνίρετε με αυτό παγωτά, κέικ και άλλα γλυκά.

Η συνταγή είναι ελαφρώς προσαρμοσμένη από το υπέροχο βιβλίο του David Lebovitz [«The Perfect Scoop»](#)

<http://theonewithallthetastes.com/2013/09/blog-post-2.html>