

Τούρτα παγωτό γιαούρτι με γλυκό κουταλιού νεκταρίνι, από την Ντίνα Νικολάου!

Το γιαούρτι σερβιρισμένο με γλυκό κουταλιού είναι πολύ συνηθισμένο επιδόρπιο. Αυτό μου έδωσε την ιδέα για μια τούρτα που συνδυάζει τις δύο αγαπημένες μου γεύσεις. Είναι πανεύκολη, εντυπωσιακή και πεντανόστιμη!

Χρόνος Προετοιμασίας:

40´

Χρόνος Αναμονής:

Στην κατάψυξη 6 ώρες

Υλικά

- Για 8 – 10 κομμάτια
- 750 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 400 γρ. γάλα ζαχαρούχο
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος (φυτική)
- 150 γρ. γλυκό του κουταλιού νεκταρίνι
- Για το σερβίρισμα
- $\frac{1}{2}$ κουτί πουράκια σοκολάτας
- 3-4 κουτ. σούπας γλυκό κουταλιού νεκταρίνι
- 1-2 νεκταρίνια φρέσκα, κομμένα σε λεπτές φέτες

Εκτέλεση

Βάζω στον κάδο του μίξερ την κρέμα γάλακτος και την χτυπάω σε σφιχτή σαντιγί.

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύω καλά, το γιαούρτι με το ζαχαρούχο γάλα. Προσθέτω λίγη λίγη τη σαντιγί και ανακατεύω

απαλά μέχρι να ενσωματωθεί εντελώς.

Στρώνω μια φόρμα με αποσπώμενο πάτο ή μια φαρδιά σαλατιέρα με διάφανη μεμβράνη. Αδειάζω το μισό μίγμα του παγωτού. Σκορπίζω το μισό [γλυκό κουταλιού νεκταρίνι](#) και ανακατεύω απαλά με ένα πηρούνι. Σκεπάζω με το υπόλοιπο μίγμα του παγωτού και το υπόλοιπο γλυκό κουταλιού. Ανακατεύω και πάλι απαλά με ένα πηρούνι για να σκορπίσει το γλυκό.

Βάζω τη φόρμα στην κατάψυξη για 5-6 ώρες.

Βγάζω την τούρτα από την κατάψυξη και με τη βοήθεια της μεμβράνης αναποδογυρίζω σε μια πιατέλα. Κολλάω περιμετρικά τα πουράκια σοκολάτας και καλύπτω την επιφάνεια με γλυκό κουταλιού. Στολίζω με τα φρέσκα νεκταρίνια και σερβίρω.

<http://www.dinanikolaou.gr/recipe/3665>