

Τούρτα παγωτό με χρωματιστές στρώσεις στο λεπτό από την Αργυρώ!

Υλικά

15 γεμιστά μπισκότα

1 κ.σ. γάλα

8 σάντουιτς παγωτό ανάμικτα βανίλια σοκολάτα

600 γρ. παγωτό μέντα με κομμάτια σοκολάτας (πράσινο)

600 γρ. παγωτό φράουλα (κόκκινο)

600 γρ. παγωτό στρατσιατέλα με κομμάτια σοκολάτας (ασπρόμαυρο)

350 γρ. κρύα κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

Εκτέλεση

1. Αφήνουμε τα παγωτά σε θερμοκρασία δωματίου για λίγο να μαλακώσουν.

2. Αλέθουμε τα μπισκότα σε σκόνη. Προσθέτουμε το γάλα και τα ζυμώνουμε. Στρώνουμε λαδόκολλα σε φόρμα δαχτυλίδι 22 εκ. Ντύνουμε και τα πλαϊνά. Κόβουμε τα σάντουιτς παγωτό σε μπαστουνάκι. Τα τοποθετούμε εναλλάξ άσπρο μαύρο, όρθια στην περίμετρο της φόρμας. Γεμίζουμε τον κύκλο που σχηματίσαμε με τα σάντουιτς με τη ζύμη μπισκότου. Πατάμε να γίνει πλακέ σαν παντεσπάνι. Βάζουμε στην κατάψυξη για 30'.

3. Κάνουμε στρώσεις χρωματιστών παγωτών. Καλύπτουμε με μεμβράνη και παγώνουμε για μερικές ώρες να σφίξει η τούρτα.

4. Χτυπάμε την κρέμα σε παχύρρευστη μορφή. Ξεφορμάρουμε την τούρτα παγωτό από το τσέρκι και την αλείφουμε όλη με τη χτυπημένη κρέμα.

5. Παγώνουμε στην κατάψυξη, να σφίξει και σερβίρουμε με ξύσμα σοκολάτας, σιρόπι ή φρούτα.
Βουτάμε το μαχαίρι σε καυτό νερό για να κόψουμε εύκολα, χωρίς να χαλάσουμε τις στρώσεις.

Μερίδες: 10

Χρόνος Προετοιμασίας: 20 λεπτά

<http://www.argiro.gr/Recipe/%CE%A4%CE%BF%CF%8D%CF%81%CF%84%CE%B1-%CF%80%CE%B1%CE%B3%CF%89%CF%84%CF%8C-%CE%BC%CE%B5-%CF%87%CF%81%CF%89%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%AD%CF%82-%CF%83%CF%84%CF%81%CF%8E%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82-%CF%83%CF%84%CE%BF-%CE%BB%CE%B5%CF%80%CF%84%CF%8C>