



Εύκολο παγωτό τιραμισού

30 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



Συστατικά

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ:

- 1 κεσεδάκι γιαούρτι στραγγιστό (200gr)
- 1 συσκευασία φυτική σαντιγύ (250gr)
- 1 φλυτζάνι γάλα φρέσκο
- 2 κουταλάκια του γλυκού καφέ espresso σε σκόνη
- 5-6 κουταλιές της σούπας άχνη ζάχαρη
- 1 σφηνάκι λικέρ με γεύση καφέ ή κονιάκ

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ:

- 1 πακέτο μπισκότα Σαβαγιάρ
- 1 σφηνάκι λικέρ με γεύση καφέ ή κονιάκ
- 1 φλυτζάνι γάλα φρέσκο

Μέθοδος Εκτέλεσης

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ:

- 1) Διαλύω στο 1 φλυτζάνι γάλα φρέσκο τα 2 κουταλάκια του γλυκού καφέ espresso σε σκόνη.
- 2) Στον κάδο του μίξερ βάζω την φυτική σαντιγύ, το γιαούρτι, το λικέρ και το φρέσκο γάλα μέσα στο οποίο έχω διαλύσει τον καφέ espresso σε σκόνη και τα χτυπώ καλά μέχρι να αφρατέψουν.
- 3) Τέλος, προσθέτω τη ζάχαρη άχνη κοσκινισμένη (για να μην κάνει κόμπους) και χτυπώ για 1 λεπτό ακόμη.

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ:

- 1) Καλύπτω με μεμβράνη μια μακρόστενη φόρμα του κέικ (για εύκολο ξεφορμάρισμα)
- 2) Βουτώ ένα-ένα τα σαβαγιάρ στο μείγμα για τη βάση (δηλαδή: στο 1 σφηνάκι λικέρ με γεύση καφέ ή κονιάκ και στο 1 φλυτζάνι γάλα φρέσκο) για να μαλακώσουν λιγάκι.
- 3) Στρώνω τα σαβαγιάρ στο κάτω μέρος και τα πλαϊνά της φόρμας
- 4) Στη συνέχεια, στρώνω την κρέμα
- 5) Τέλος, καλύπτω την επιφάνεια με τα υπόλοιπα σαβαγιάρ. - Καλύπτω το γλυκό με μεμβράνη - Βάζω στην κατάψυξη για να παγώσει καλά - Όταν σερβίρω πασπαλίζω με σκόνη κακάο Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!!!