



Gelato κακάο ρούμι

70'
Χρόνος
Εκτέλεσης

1 ώρα'
Χρόνος
Αναμονής

800 γρ.
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε όλα τα υλικά σε μια [κατσαρόλα](#) και μαγειρεύουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι το μείγμα να φτάσει τους 85° C.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Περνάμε το μείγμα από σίτα, μεταφέρουμε σε ένα [μπολ](#), και χτυπάμε με μπίμερ σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί, για 2-3 λεπτά.
- Τοποθετούμε το μείγμα στο ψυγείο για 1 ώρα.
- Αφαιρούμε το μείγμα από το ψυγείο, το μεταφέρουμε στον κάδο της παγωτομηχανής και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 1 ώρα ή μέχρι να πήξει το μείγμα.
- Σερβίρουμε.
- Τοποθετούμε σε ένα μπολ και αποθηκεύουμε στην κατάψυξη.

Συστατικά

- 500 γρ. γάλα, φρέσκο πλήρες
- 110 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 120 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. γλυκόζη
- 50 γρ. γάλα, σε σκόνη
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 20 γρ. κακάο
- 20 γρ. ρούμι, λευκό

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

236 Θερμίδες (kcal)	7.9 Λιπαρά (γρ.)	5.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	37.0 Υδατ/κες (γρ.)
12%	11%	25%	14%
37.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.07 Αλάτι (γρ.)
41%	6%	4%	1%