



# Παγωτό σάντουιτς

**15'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**10 ώρες'**Χρόνος  
Αναμονής**20**

Μερίδες

**1**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε την παγωμένη κρέμα γάλακτος και τη χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να πήξει.
- Η κρέμα θα αρχίζει να πήζει σιγά σιγά και στην αρχή θα πάρει την υφή ενός αραιού γιαουρτιού.
- Προσοχή, δεν την ανακατεύουμε παραπάνω γιατί θα κόψει.
- Αφαιρούμε από το μίξερ και βάζουμε τη σαντιγί σε ένα **μπολ**.
- Βάζουμε μέσα στον κάδο το ζαχαρούχο γάλα και το τυρί κρέμα. Τα χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε τη σαντιγί στο μείγμα με το τυρί κρέμα.
- Ανακατεύουμε ελαφρά με τη βοήθεια μιας σπάτουλας προσέχοντας να μην χάσουμε όγκο από τη σαντιγί μας.
- Εάν το μείγμα δεν έχει αφρατέψει, βάζουμε τον κάδο ξανά στο μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει.
- Το μείγμα του παγωτού είναι έτοιμο!
- Στρώνουμε σε ένα **ταψάκι (25x35)** μια μεμβράνη και βάζουμε τα μπισκότα τύπου πι-μπερ με την καλή όψη προς τον πάτο το ένα δίπλα στο άλλο αφήνοντας ένα μικρό κενό ανάμεσά τους.
- Απλώνουμε από πάνω το μείγμα του παγωτού.
- Ευδιάμεσα βάζουμε τα γεμιστά μπισκότα ή τα υλικά της αρεσκειάς μας και τα καλύπτουμε με την κρέμα.
- Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα μπισκότα και καλύπτουμε με μια μεμβράνη.
- Βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει για 10 ώρες.
- Όταν είναι έτοιμο κόβουμε το παγωτό με ένα **μαχαίρι** στα χωρίσματα των μπισκότων.
- Για να τα σερβίρουμε, βουτάμε τη μια άκρη του κάθε κομματιού στη λιωμένη σοκολάτα και μετά στα κονφετί ώστε να κολλήσουν πάνω στη σοκολάτα.
- Τέλος, τα ξαναβάζουμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει η σοκολάτα.

## Συστατικά

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, πάρα πολύ παγωμένη
- 400 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 200 γρ. τυρί κρέμα, ή μασκαρπόνε
- 300 γρ. μπισκότα τύπου πι-μπερ, (40 μπισκότα)
- 200 γρ. μπισκότα γεμιστά, ή υλικά της αρεσκειάς σας (π.χ. Ξηρούς καρπούς, πραλίνα φουντουκιού, dulce de leche)

Για το σερβίρισμα

- 200 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- [βρώσιμα κονφετί](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

309 Θερμίδες (kcal)	21.0 Λιπαρά (γρ.)	12.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	27.0 Υδατ/κες (γρ.)
15%	30%	60%	10%
17.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.36 Αλάτι (γρ.)
19%	8%	3%	6%