



# Σάντουιτς με παγωτό βανίλια

**40'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**6 ώρες'**Χρόνος  
Αναμονής**10**

Μερίδες

**2**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μια **κατσαρόλα** ρίχνουμε το γάλα και 125 γρ. ζάχαρη.
- Κόβουμε με ένα μικρό μαχαίρι τις βανίλιες κατά μήκος στη μέση, αφαιρούμε τα σπόρια και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα μαζί με τους λοβούς.
- Μεταφέρουμε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να αρχίσει να βράζει το μείγμα.
- Χτυπάμε σε ένα **μπολ** με το σύρμα χειρός τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη και το αλάτι μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Ρίχνουμε σιγά σιγά –μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε για ευκολία μια κουτάλα– το μείγμα του γάλακτος σε αυτό των αβγών, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα χειρός για να μην κόψει.
- Μεταφέρουμε το μείγμα στην κατσαρόλα και το βράζουμε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ, για 3-5 λεπτά, μέχρι να φτάσει στη θερμοκρασία των 85° C και να αρχίσει να πήζει. Ιδανικά χρησιμοποιούμε θερμόμετρο, αλλά, σε περίπτωση που δεν έχουμε, μπορούμε να το ελέγξουμε βάζοντας λίγο από το μείγμα σε ένα πιάτο και περνώντας από πάνω το δάχτυλό μας. Αν αφήσει γραμμή, θεωρούμε ότι είναι έτοιμο.
- Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος για να κρυσώσει πιο γρήγορα το μείγμα.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα **ταψί** 25x30 εκ., περνώντας το πρώτα από σήτα για να αφαιρέσουμε τους λοβούς της βανίλιας.
- Καλύπτουμε το ταψί με διάφανη μεμβράνη, η οποία φροντίζουμε να εφάπτεται στην επιφάνεια του μείγματος, ώστε να αποτρέψουμε τον σχηματισμό κρούστας.
- Μεταφέρουμε το ταψί στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες – ιδανικά για ένα 24ωρο.
- Ξεκινάμε να βάζουμε σε δόσεις το μείγμα στην παγωτομηχανή, προσέχοντας κάθε φορά να μην ξεπερνάει την επιφάνεια του κάδου γιατί θα αυξηθεί αρκετά ο όγκος του.
- Σερβίρουμε το παγωτό αμέσως ή το μεταφέρουμε στην κατάψυξη για να παγώσει περισσότερο.
- Η συνολική ποσότητα του παγωτού είναι 1.200 γραμμάρια.

Για τα σάντουιτς

- Βάζουμε μια μπάλα παγωτό πάνω σε ένα μπισκότο σοκολάτας και το κλείνουμε σε σάντουιτς με ένα δεύτερο μπισκότο. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τα υπόλοιπα μπισκότα.
- Σερβίρουμε.

## Tip

Για πιο εντυπωσιακά παγωτένια σάντουιτς, τα ενισχύουμε περιμετρικά με λιωμένη σοκολάτα, sprinkles, φρούτα, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς ή οποιοδήποτε υλικό της αρεσκείας μας.

## Συστατικά

- 1 λίτρο γάλα, 3,5%
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 λοβούς βανίλιας
- 10 κρόκους, από μέτρια αβγά
- 2 πρέζες αλάτι
- 90 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 20 [μπισκότα τριπλής σοκολάτας](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

589 Θερμίδες (kcal)	34.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	60.0 Υδατ/κες (γρ.)
29%	49%	95%	23%
43.0 Σάκχαρα (γρ.)	10.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.2 Αλάτι (γρ.)
48%	20%	9%	3%