



Σπιτικό παγωτό καραμέλα

10'Χρόνος
Εκτέλεσης**24 ώρες'**Χρόνος
Αναμονής**10'**Χρόνος
Ψησίματος**1 κιλό**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

- 1 λίτρο γάλα, 3,5%
- 10 κρόκους
- 1 λοβό βανίλιας
- 500 γρ. ζάχαρη άχνη
- 400 γρ. [dulce de leche](#)
- 2 πρέζες αλάτι
- 90 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. κουβερτούρα γάλακτος
- 50 γρ. μπισκότα τύπου πτι-μπερ

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

395 Θερμίδες (kcal)	12.0 Λιπαρά (γρ.)	5.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	64.0 Υδατ/κες (γρ.)
20%	17%	30%	25%
63.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.2 Αλάτι (γρ.)
70%	16%	0%	3%

Μέθοδος Εκτέλεσης

Αυτή είναι η βασική συνταγή για κάθε γεύση παγωτού. Προσθέστε διάφορα υλικά και φτιάξτε κλασικές γεύσεις όπως [παγωτό βανίλια](#), [παγωτό πραλίνα](#), [παγωτό φράουλα](#), [παγωτό φιστίκι](#) ή ακόμα και πιο ιδιαίτερες γεύσεις όπως [παγωτό μπισκότο](#), [παγωτό μάνγκο](#), [παγωτό καφέ](#) και [παγωτό amaretto](#)!

- Σε μία [κατσαρόλα](#) βάζουμε το γάλα και μεταφέρουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να αρχίσει να βράζει.
- Ανοίγουμε τη βανίλια στη μέση με ένα μικρό μαχαίρι και αφαιρούμε τα σπόρια. Τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα μαζί με τον λοβό.
- Βάζουμε 400 γρ. ζάχαρη άχνη σε ένα [κατσαρολάκι](#) και βράζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να καραμελώσει.
- Μόλις βράσει το γάλα το μεταφέρουμε σταδιακά στο κατσαρολάκι με την καραμέλα.
- Σε ένα [μπολ](#) βάζουμε τους κρόκους, 100 γρ. ζάχαρη άχνη, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε σιγά σιγά το γάλα και την καραμέλα στο μείγμα με τους κρόκους ανακατεύοντας συνέχεια με ένα σύρμα χειρός για να μην κόψει το μείγμα. Αν θέλουμε, μπορούμε να μεταφέρουμε το γάλα με μία [κουτάλα](#).
- Μεταφέρουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Μετράμε με ένα θερμόμετρο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία τους 85° C.
- Ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ για 3-5 λεπτά μέχρι να φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία και να αρχίσει να πήζει.
- Για να δούμε αν είναι έτοιμο το μείγμα, μπορούμε να βάλουμε σε ένα πιάτο λίγο από το μείγμα και να περάσουμε από πάνω το δάχτυλό μας. Αν αφήσει γραμμή τότε είναι έτοιμο.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος για να κρυώσει πιο γρήγορα το μείγμα μας.
- Μεταφέρουμε σε ένα [ταψάκι 25x30 εκ.](#), περνώντας το από ένα σύρμα ώστε να κρατήσει τον λοβό από τη βανίλια.
- Καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη φροντίζοντας να εφάπτεται με το μείγμα για να μην κάνει κρούστα και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες. Ιδανικά θα πρέπει να μείνει στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Βάζουμε σε δόσεις το μείγμα στην παγωτομηχανή. Δεν θα πρέπει να ξεπερνάει τα 2/3 της μηχανής γιατί παίρνει όγκο.
- Σερβίρουμε αμέσως ή βάζουμε στην κατάψυξη για να παγώσει περισσότερο.
- Σερβίρουμε με τα μπισκότα σπασμένα με τα χέρια μας, τη σοκολάτα γάλακτος σε κομμάτια, σε κυπελλάκι ή χωνάκι.