



Τούρτα παγωτό

45'

Χρόνος
Εκτέλεσης

6 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

14-16

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη γκανάς

- Σε ένα **κατσαρολάκι** βάζουμε την κρέμα γάλακτος και μεταφέρουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πάρει μια βράση.
- Σε ένα μπολ βάζουμε την κουβερτούρα σπασμένη σε κομμάτια. Μόλις πάρει βράση η κρέμα γάλακτος αφαιρούμε από τη φωτιά και βάζουμε στο μπολ με τη λιωμένη κουβερτούρα.
- Αφήνουμε 20 δευτερόλεπτα να αρχίσει να λιώνει η κουβερτούρα και στη συνέχεια ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Αφήνουμε στην άκρη.

Για το παγωτό

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια σφιχτή σαντιγί. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
- Στον ίδιο κάδο βάζουμε το ζαχαρούχο, το τυρί κρέμα και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 1 λεπτό μέχρι να σπάσει και αφρατέψει το τυρί κρέμα.
- Μεταφέρουμε στο μπολ με τη σαντιγί και ανακατεύουμε πολύ απαλά με μια μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Προσοχή να μην πέσει ο όγκος από τη σαντιγί.
- Χωρίζουμε την κρέμα σε δύο μπολ και αφήνουμε στην άκρη.
- Βάζουμε στο μπλέντερ τις φράουλες, τη ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να γίνουν πουρές. Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα μπολ με την κρέμα και ανακατεύουμε. Στο άλλο μπολ βάζουμε το ξύσμα από το λάιμ και ανακατεύουμε.

Για τη σύνθεση

- Βάζουμε το ένα παντεσπάνι σε μια **φύрма με αποσπώμενη βάση** 26 εκ. Απλώνουμε τη μισή γκανάς και την κρέμα φράουλα.
- Καλύπτουμε με το δεύτερο παντεσπάνι, απλώνουμε την υπόλοιπη γκανάς, την κρέμα λάιμ και μεταφέρουμε στην κατάψυξη για 5-6 ώρες να παγώσει καλά.
- Σερβίρουμε με τη λιωμένη κουβερτούρα, φράουλες και φύλλα δυόσμου.

Συστατικά

Για τη γκανάς

- 200 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 200 γρ. κουβερτούρα

Για το παγωτό

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, παγωμένη
- 400 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 250 γρ. τυρί κρέμα
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 150 γρ. φράουλες
- ξύσμα λάιμ, από 1 λάιμ

Για τη σύνθεση

- 260 γρ. παντεσπάνι, βανίλιας

Για το σερβίρισμα

- 50 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- φράουλες
- φύλλα δυόσμου

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

419 Θερμίδες (kcal)	31.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	30.0 Υδατ/κες (γρ.)
21%	44%	95%	12%
24.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.35 Αλάτι (γρ.)
27%	11%	4%	6%