11 Σεπτεμβρίου 2013

4 απίθανες συνταγές για τούρτα παγωτό

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά:

Για τη βάση	Για το παγωτό	Για τον στολισμό
125 γραμ. μαργαρίνη 4 κ.σ. κακάο 200 γραμ. ζαχαρούχο γάλα (0,5 κουτάκι) 25 μπισκότα πτι μπερ 4 κ.σ. κονιάκ	250 γραμ. φυτική σαντιγύ (1 κουτάκι) 400 γραμ. ζαχαρούχο γάλα (1,5 κουτάκι) 400 γραμ. εβαπορέ γάλα (1 κουτί) 1 βανίλια 100 γραμ. γεμιστά μπισκότα σοκολατένια	100 γραμ. κουβερτούρα 100 γραμ. φουντούκια ή φρέσκες φράουλες

Εκτέλεση:

Για τη βάση, λιώνετε το βούτυρο και αφού το αποσύρετε από την φωτιά προσθέτετε το κακάο, το ζαχαρούχο, έπειτα σπάτε τα μπισκότα σε πολύ μικρά κομμάτια, ρίχνετε το κονιάκ και ανακατεύετε πολύ καλά. Ρίχνετε το μίγμα σε τσέρκι-φόρμα και το βάζετε στην κατάψυξη.

Για το παγωτό, χτυπάτε την σαντιγί μέχρι να διογκωθεί και ρίχνετε μετά το ζαχαρούχο, το εβαπορέ και τη βανίλια. Το βάζετε στην κατάψυξη. Αφού παγώσει

και πήξει λίγο, το βγάζετε και το ξαναχτυπάτε, να γίνει σαν μους και τότε σπάτε και ρίχνετε τα μπισκότα και ανακατεύετε απαλά.

Χύνετε το παγωτό στο τσέρκι πάνω στην παγωμένη βάση. Βάζετε την τούρτα στην κατάψυξη.

Τον στολισμό τον κάνετε αφού είναι έτοιμη η τούρτα, παγωμένη, ακόμα και πριν το σερβίρισμα αν θέλετε. Λιώνετε την σοκολάτα κ την περιχύνετε με ένα κουτάλι ζεστή, πάνω στην τούρτα και αμέσως κοκαλώνει!

Συνταγή: *sintagespareas*

Τούρτα παγωτό pralines and cream

Υλικά:

Για την βάση	**Για το παγωτό**	**Για τα καραμελωμένα αμύγδαλα**	**Για το σιρόπι καραμέλας γάλακτος**
30 μπισκότα πτι μπερ 120 γρ. βούτυρο λιωμένο	600 γρ. κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά 400 γρ. ζαχαρούχο γάλα 100 γρ. γάλα πλήρες	70 γρ. αμύγδαλα χοντροκομμένα, ανάλατα 70 γρ. βούτυρο 90 γρ. ζάχαρη λευκή κρυσταλλική	1 δόση καραμέλα γάλακτος (320 γρ. γάλα εβαπορέ (αραιωμένο με νερό) και 90 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική λευκή)

Εκτέλεση:

Ξεκινάτε με τη βάση. Στο μπλέντερ χτυπάτε τα μπισκότα να γίνουν σκόνη. Τα ανακατεύετε καλά με το βούτυρο και τα στρώνετε σε τσέρκι 24 εκ. διαμέτρου. Ετοιμάζουμε το **σιρόπι καραμέλας γάλακτος** ως εξής:

Σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά καραμελώνετε μία κουταλιά από την ζάχαρη. Πρέπει να πάρει καστανό χρώμα. Προσθέτετε το γάλα μονομιάς και την υπόλοιπη ζάχαρη, δυναμώνετε τη φωτιά μέχρι να πάρει βράση, ανακατεύοντας πού και πού. Σε αυτό το σημείο που ρίχνετε το κρύο γάλα η καραμέλα θα σφίξει αλλά μην αγχώνεστε, θα ξαναζεσταθεί.

Μόλις πάρει βράση αφήνετε σε πιο χαμηλή φωτιά να σιγοβράσει, ανακατεύοντας τακτικά, για περίπου 15-20 λεπτά.
Πάρτε λίγη ποσότητα σε ένα κουτάλι και αφήστε να κρυώσει λίγο. Αν η καραμέλα δένει κρυώνοντας τότε είναι έτοιμη. Ανάλογα με την χρήση της την αφήνετε ανάλογα. Αν την θέλετε για άλειμμα την αφήνετε πιο πολύ. Αν την χρησιμοποήσετε ως σάλτσα σε γλυκά, θέλει 15-20 λεπτά, όχι περισσότερο.

Συνεχίζετε με τα **καραμελωμένα αμύγδαλα**:

Σε ένα τηγάνι λιώνετε το βούτυρο, ρίχνετε τα αμύγδαλα και τα καβουρντίζετε λίγο. Έπειτα ρίχνετε την ζάχαρη και αφήνετε να καραμελώσουν ανακατεύοντας συχνά. Ρίχνετε σε ένα ταψί που έχετε στρώσει λαδόκολλα και αφήνετε να κρυώσει. Σπάτε σε κομμάτια μικρά την καραμέλα.

Ετοιμάζετε το **παγωτό**:

Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει σαντιγί. Προσθέτετε το ζαχαρούχο γάλα και το γάλα και συνεχίζετε το χτύπημα για 2-3 λεπτά ακόμα ώσπου να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Στρώνετε πάνω από την βάση και βάζετε στην κατάψυξη μέχρι να σφίξει για 1-2 ώρες.

Βγάζετε από την κατάψυξη, ρίχνετε μέσα τα καραμελωμένα αμύγδαλα και ανακατεύετε ελαφρώς να πάνε παντού. Ξαναβάζετε στην κατάψυξη για 1-2 ώρες μέχρι να παγώσει καλά.

Βγάζετε και προσθέτετε το σιρόπι καραμέλας από πάνω. Αν θέλουμε ξαναπαγώνετε ή σερβίρετε.

Tips: Αν θέλετε ρίχνετε το σιρόπι καραμέλας μέσα στο παγωτό πριν παγώσει αλλά αφού έχει σφίξει, δημιουργώντας νερά με ένα κουτάλι.

Συνταγή: *geusis.blogspot*

Τούρτα παγωτό με oreo

Υλικά:

Για τη βάση

2 1/2 συσκευασίες μπισκότα OREO με γέμιση σοκολάτας
6 κουταλιές της σούπας λιωμένη μαργαρίνη

Για το παγωτό

1 κουτάκι φυτική σαντιγί
1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
1 κουτί γάλα εβαπορέ
1 συσκευασία μπισκότα OREO με γέμιση σοκολάτας
1 συσκευασία μπισκότα mini OREO

Εκτέλεση:

Λιώνετε τη μαργαρίνη και την αφήνετε να κρυώσει. Τρίβετε στο μίξερ τα σοκολατένια μπισκότα OREO. Ρίχνετε τη μαργαρίνη που έχει κρυώσει στα τριμμένα μπισκότα κι ανακατεύετε μέχρι να βραχούν καλά. Με την ανάποδη του κουταλιού στρώνετε το μείγμα στη βάση της φόρμας δαχτυλίδι ή τσέρκι. Με την Merenda κολλάτε στη βάση της φόρμας, (πάνω στο μείγμα) μπισκότα OREO ανοιγμένα στη μέση με σχέδιο (εναλλάξ κρέμα-σκέτο).

Για το παγωτό: Χτυπάτε την φυτική σαντιγί να αφρατέψει στο μίξερ για 5 λεπτά. Ρίχνετε στη συνέχεια λίγο-λίγο το ζαχαρούχο και χτυπάτε για άλλα 5 λεπτά. Τέλος ρίχνετε και το εβαπορέ και αφήνετε ξανά το μίγμα να χτυπηθεί για 5 λεπτά.

Αδειάζετε μέρος της κρέμας πάνω στη βάση, προσθέτετε mini OREO στην κρέμα και ρίχνετε από πάνω. Βάζετε στην κατάψυξη για μια νύχτα και αφήνετε λίγο να ξεπαγώσει πριν σερβίρετε.

Συνταγή: *Antenna*

Τούρτα παγωτό λεμόνι

Υλικά:

1 μεγάλο γάλα εβαπορέ
1 σακουλάκι ζελέ λεμονί
1/2 κούπα ζάχαρη
1 ποτήρι νερό
2 λεμονια το ξύσμα και τον χυμό
3 50γρ σαβαγιάρ μπισκότα
λίγο γάλα για τα μπισκότα
λίγο κονιάκ

Εκτέλεση:

Βάζετε το γάλα στον καταψύκτη για 3 ώρες. Σε ένα κατσαρολάκι βράζετε σε μέτρια φωτιά το νερό, την ζάχαρη και τον χυμό λεμονιών. Μόλις λιώσει η ζάχαρη κλείνετε το μάτι και ρίχνετε το ζελέ, ανακατεύετε μέχρι να λιώσει η σκόνη και το αφήνετε να κρυώσει.

Αφού περάσουν οι 3 ώρες βάζετε το γάλα στο μίξερ και το χτυπάτε να γίνει κρέμα. Έπειτα προσθέτετε το μείγμα με το ζελέ ανακατεύετε.

Σε μια φόρμα με τσέρκι στρώνετε τα σαβαγιάρ, αφού πρώτα τα έχετε βουτήξει

στο γάλα και στο κονιάκ, ρίχνετε μέσα το μείγμα με το γάλα και το αφήνουμε στην κατάψυξη για όλο το βράδυ.

***Συνταγή**: syntagesapospiti.blogspot*

Αυτή τη φορά βάζουμε την δίαιτα στην «κατάψυξη» και δημιουργούμε... έργα τέχνης! Γιατί οι παρακάτω τούρτες παγωτό μόνο θεϊκές μπορούν να χαρακτηριστούν. Δοκιμάστε τις και θα μας θυμηθείτε...

Πηγή:mama365.gr