

# Τούρτα Παγωτό με τα γλυκά των Χριστουγέννων

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



## Συστατικά

- 500 γρ κρέμα γάλακτος
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα (βρασμένο σε καραμέλα)
- 200γρ. τυρί κρέμα
- 1 κουταλιά της σούπας κανέλα
- 300 γρ μελομακάρονα (ή και μύξη μελομακάρονα και κουραμπιέδων...)  
ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ μπορούμε να προσθέσουμε και λίγη τριμμένη σοκολάτα μέσα στο μείγμα ή στη βάση

15 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares Page not found or type unknown

5

Μερίδα/ες

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Χτυπάμε μαζί το ζαχαρούχο με το τυρί κρέμα σε ένα μπώλ
- Στο μίξερ ετοιμάζουμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγύ
- Ενώνουμε τα δύο μείγματα, ρίχνουμε μέσα και την κανέλα, επίσης σπάμε μέσα σε χοντρά κομμάτια 3 από τα μελομακάρονά μας.
- Τα υπόλοιπα τα σπάμε και τα πατάμε να τα στρώσουμε σε βάση σε μία φόρμα

με ανοιγόμενα πλαϊνά

- Ρίχνουμε από πάνω το μείγμα του παγωτού και διακοσμούμε με λίγα τριμμένα καρύδια ή τρίμα μελομακάρων ή τριμμένη σοκολάτα ή και λίγο απ' όλα!!!
- Βάζουμε στην κατάψυξη να παγώσει και σερβίρουμε!!! (ρίχνουμε και λίγο μέλι από πάνω ΑΝ θέλουμε)
- ΕΠΙΣΗΣ ΜΠΟΡΟΥΜΕ: απλά να τα σπάσουμε όλα τα μελομακάρωνα ή και τους κουραμπιέδες {που μπορεί να είναι λιγότερα από 300γρ. ότι αρέσει στον καθένα μας ή ότι μας έμεινε} μέσα στο μείγμα του παγωτού... να το βάλουμε απλά σε ένα μπόλ να παγώσει και να το σερβίρουμε κλασικά σε μπολάκια όπως το παγωτό!!!

Τώρα θα μου πείτε με το κρύο παγωτό;;; γούστα είναι αυτά! Πάντως έτσι έχουν φάει μελομακάρωνα ακόμη και αυτοί που Δέν τα έτρωγαν!!! ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!

**Πηγή:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)