

Παγωτό Snickers χωρίς παγωτομηχανή (και σε vegan εκδοχή)

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες **Σκεύος:** αντικολλητική μακρόστενη φόρμα κέικ

Υλικά για το παγωτό φιστικοβούτυρο:

- 800 ml παχύρρευστο ρόφημα καρύδας
- 2 κ.σ. κορν φλάουρ, κοσκινισμένο
- 260 γρ. απαλό φιστικοβούτυρο
- 200 γρ. μέλι ανθέων ή maple syrup
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά για την επικάλυψη σοκολάτας:

- 100 γρ. κουβερτούρα ή vegan μαύρη σοκολάτα, σε κομματάκια
- 1 κ.σ. λιωμένο λάδι καρύδας ή ηλιέλαιο ή ελαφρύ ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

- αλατισμένα φιστίκια “πίντας”, κοπανισμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το παγωτό. Βάζουμε σε κατσαρόλα το ρόφημα καρύδας και το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε με σύρμα.

2) Ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια για 5-7 λεπτά, ίσα-ίσα μέχρι το μείγμα να πάρει μια βράση και να πήξει από το κορν φλάουρ.

3) Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το φιστικοβούτυρο, το μέλι (ή το maple syrup) και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε καλά με το σύρμα να ενσωματωθούν.

4) Αφήνουμε το τελικό μείγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 40 λεπτά. Κάθε τόσο ανακατεύουμε με το σύρμα.

5) Μεταφέρουμε το μείγμα σε αντικολλητική φόρμα κέικ και καλύπτουμε την επιφάνειά του με διάφανη μεμβράνη, έτσι ώστε να εφάπτεται σε αυτό. Καλύπτουμε σφιχτά όλη τη φόρμα με αλουμινόχαρτο και βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 8 ώρες.

6) Ετοιμάζουμε την επικάλυψη σοκολάτας για το σερβίρισμα του παγωτού. Λιώνουμε σε μπεν μαρί (δηλαδή σε ανοξείδωτο μπολ πάνω από κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, χωρίς να ακουμπά το νερό το μπολ) την κουβερτούρα ή τη μαύρη σοκολάτα με το λάδι της επιλογής μας, ανακατεύοντας απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής να έχουμε λείο ρευστό μείγμα.

7) Αποσύρουμε από τη φωτιά και περιχύνουμε με τη βοήθεια κουταλιού το σερβιρισμένο παγωτό. Πασπαλίζουμε αν θέλουμε με κοπανισμένα φιστίκια και απολαμβάνουμε επιτόπου.

Το παγωτό διατηρείται καλά καλυμμένο στην κατάψυξη για 7 μέρες. Όση επικάλυψη σοκολάτας περισσέψει, θα σφίξει αρκετά. Την φυλάμε καλυμμένη στο ψυγείο και για να την ξαναχρησιμοποιήσουμε την λιώνουμε με τον ίδιο τρόπο, δηλαδή σε μπεν μαρί.