

## Εύκολο παγωτό μόκα - ταχίνι χωρίς παγωτομηχανή

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

### Υλικά:

- 400 ml φυτική κρέμα μαγειρικής ή κρέμα γάλακτος light ή κρέμα καρύδας
- 400 ml γάλα καρύδας (κονσέρβα)
- 20 γρ. κακάο, κοσκινισμένο
- 1 ½ κ.σ. στιγμιαίο καφέ σε κόκκους
- 2 κ.σ. κορν φλάουρ, κοσκινισμένο
- 240 γρ. μέλι (ή maple syrup)
- 90 γρ. ταχίνι
- 1 κ.σ. λικέρ καφέ (προαιρετικά)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε κατσαρόλα ρίχνουμε την κρέμα, το γάλα καρύδας, το κακάο, τον στιγμιαίο καφέ και το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε με σύρμα.
- 2) Ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια για 6-7 λεπτά, μέχρι το μείγμα να πάρει μια βράση και να πήξει ελαφρώς από το κορν φλάουρ.
- 3) Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι, το ταχίνι και το λικέρ καφέ. 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 6-8 ώρες.
- 6) Όταν παγώσει πλήρως, για να μπορέσουμε να σερβίρουμε και να απολαύσουμε το παγωτό σε μπάλες, βγάζουμε την φόρμα για 15-20 λεπτά στον πάγκο για να φτάσει την επιθυμητή υφή.