

## Παγωτό Bounty χωρίς παγωτομηχανή (vegan)

**Μερίδες:** 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 9 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη αντικολλητική φόρμα για κέικ

### Υλικά για το παγωτό:

- 1 λίτρο κρέμα καρύδας
- 4 κ.σ. κορν φλάουρ, κοσκινισμένο
- 170 γρ. maple syrup
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 70 γρ. τριμμένη καρύδα (ινδοκάρυδο)

### Υλικά για την επικάλυψη & το σερβίρισμα:

- 200 γρ. μαύρη κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 2 κ.σ. λάδι καρύδας
- τριμμένη καρύδα (ινδοκάρυδο) για το σερβίρισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε το παγωτό. Βάζουμε σε κατσαρόλα την κρέμα καρύδας και το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε με σύρμα.
- 2) Ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια με σύρμα για 7-10 λεπτά, μέχρι το μείγμα να πάρει μια - δυο βράσεις και να πήξει από το κορν φλάουρ.
- 3) Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το maple syrup, το εκχύλισμα βανίλιας και την τριμμένη καρύδα. Ανακατεύουμε καλά να ενσωματωθούν.
- 4) Αφήνουμε το τελικό μείγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 1 ώρα. 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. Συνεχίζουμε με ένα ακόμα κομμάτι διάφανη μεμβράνη και καλύπτουμε όλη τη φόρμα με αλουμινόχαρτο. 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 με το λάδι καρύδας, 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 επιπλέον τριμμένη καρύδα και απολαμβάνουμε επιτόπου. Εναλλακτικά περιχύνουμε με κουτάλι την επιφάνεια του παγωτού (δεν το ρίχνουμε όλο μαζί) στη φόρμα, πασπαλίζουμε με λίγη τριμμένη καρύδα, το ξανακαλύπτουμε και το αφήνουμε όλο μαζί να παγώσει έτσι.

Το παγωτό διατηρείται καλά καλυμμένο στην κατάψυξη για 7 μέρες. Εάν μας έχει παγώσει πολύ (έχει “πετρώσει”) φροντίζουμε να το βγάσουμε σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 20 λεπτά πριν επιχειρήσουμε να το σερβίρουμε.