

Παγωτό cinnamon roll χωρίς παγωτομηχανή

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 12 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 9 ώρες

Φυλάσσουμε το παγωτό καλυμμένο στην κατάψυξη για 10 μέρες.

Υλικά για το παγωτό:

- 170 γρ. χουρμάδες χωρίς κουκούτσι
- 120 ml βραστό νερό
- 400 ml κρέμα καρύδας ή άλλη κρέμα της επιλογής μας
- 300 ml γάλα καρύδας (κονσέρβα)
- 35 γρ. κορν φλάουρ
- $\frac{1}{3}$ κ.γλ. αλάτι
- $\frac{1}{2}$ κ.σ. κανέλα
- 90 γρ. αμυγδαλοβούτυρο
- $\frac{1}{2}$ κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά για την σάλτσα κανέλας:

- 60 γρ. αμυγδαλοβούτυρο
- 60 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple
- 2 κ.γλ. κανέλα (κοφτά)
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το παγωτό. Βάζουμε τους χουρμάδες σε μπολ, τους περιχύνουμε με το καυτό νερό και τους αφήνουμε να μουλιάσουν για 10 λεπτά. Μεταφέρουμε χουρμάδες και νερό σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και πολτοποιούμε καλά.

2) Ρίχνουμε σε κατσαρόλα την κρέμα και το γάλα καρύδας, το κορν φλάουρ, το αλάτι και την κανέλα και ανακατεύουμε με σύρμα. Ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια για 6-7 λεπτά μέχρι το μείγμα να πάρει βράση και να πήξει από το κορν φλάουρ.

3) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε την πάστα χουρμά, το αμυγδαλοβούτυρο και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε καλά να ενσωματωθούν. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει για 20-30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου, ανακατεύοντας κάθε τόσο.

4) Ετοιμάζουμε την σάλτσα κανέλας. Σε άλλη κατσαρόλα ανακατεύουμε με σύρμα το αμυγδαλοβούτυρο, το σιρόπι, την κανέλα και το εκχύλισμα βανίλιας, ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά για 3-4 λεπτά μέχρι να έχουμε λείο ομογενοποιημένο μείγμα και αποσύρουμε.

5) Μεταφέρουμε το μισό μείγμα παγωτού σε αντικολλητική φόρμα κέικ, ρίχνουμε από πάνω τη μισή σάλτσα κανέλας και ανακατεύουμε ελαφρώς τα δύο μείγματα με την άκρη μιας οδοντογλυφίδας. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο παγωτό και την υπόλοιπη σάλτσα και πάλι σχηματίζοντας σπείρες με την οδοντογλυφίδα. Καλύπτουμε την επιφάνεια με διάφανη μεμβράνη, έτσι ώστε να εφάπτεται σε αυτήν και βάζουμε κι ένα επιπλέον κομμάτι μεμβράνης από πάνω. Καλύπτουμε σφιχτά όλη τη φόρμα με αλουμινόχαρτο και βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 6-8 ώρες.

6) Για να σερβίρουμε φροντίζουμε να βγάλουμε το παγωτό από την κατάψυξη για 15 λεπτά ή όσο χρειάζεται για να μαλακώσει λίγο.