



## Εύκολο παγωτό banana cheesecake με σιρόπι σοκολάτας

**Μερίδες:** 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 ώρες

**Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα κέικ

Φυλάσσουμε το παγωτό καλυμμένο στην κατάψυξη για 10 μέρες, ενώ την σως σε βαζάκι στο ψυγείο για 3-4 μέρες (θα είναι πιο σφιχτή, μπορούμε να την ξαναζεστάνουμε για να σερβίρουμε).

### Υλικά για την κρέμα:

- 4 μέτριες ώριμες μπανάνες (περ. 550-560 γρ. χωρίς τις φλούδες)
- 150 γρ. φυτικό τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία ψυγείου
- 60 γρ. γάλα καρύδας (κονσέρβα), κρύο από το ψυγείο
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- [50 γρ. Σιρόπι Αγαύης Sunny Via](#)

### Υλικά για τα κομματάκια μπισκότου:

- 100 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 50 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο & χλιαρό

### Υλικά για την σως σοκολάτας:

- 130 γρ. γάλα καρύδας (κονσέρβα)
- 30 γρ. κακάο
- [70 γρ. Σιρόπι Αγαύης Sunny Via](#)
- 50 γρ. μαύρη κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 30 γρ. αμυγδαλοβούτυρο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τις μπανάνες. Τις ξεφλουδίζουμε και τις βάζουμε σε φέτες στην κατάψυξη (σε δοχείο τροφίμων ή μπολ) για 5 ώρες.

2) Ετοιμάζουμε τα μπισκότα. Τα αλέθουμε σε επεξεργαστή τροφίμων μαζί με το αλάτι, τα μεταφέρουμε σε μπολ, τα περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε να σχηματιστεί τριφτό μείγμα. Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο.



- 3) Όταν παγώσουν οι μπανάνες τις μεταφέρουμε σε blender, προσθέτουμε το τυρί κρέμα, το γάλα καρύδας, το εκχύλισμα βανίλιας και το [Σιρόπι Αγαύης Sunny Via](#) (50 γρ.) και πολτοποιούμε πολύ καλά μέχρι να έχουμε πηχτή, λεία κρέμα.
- 4) Μεταφέρουμε την μισή κρέμα σε φόρμα κέικ, πασπαλίζουμε με τη μισή ποσότητα μπισκότου σε μικρά και μεγάλα τρίμματα και ανακατεύουμε απαλά.
- 5) Συνεχίζουμε με την υπόλοιπη κρέμα και τα υπόλοιπα μπισκότα και πάλι ανακατεύουμε απαλά. Καλύπτουμε την επιφάνεια του παγωτού με διάφανη μεμβράνη που να εφάπτεται πάνω του και συνεχίζουμε με ένα ακόμη κομμάτι μεμβράνης και αλουμινόχαρτο που διπλώνουμε στις άκρες. Βάζουμε το παγωτό στην κατάψυξη για 5 ώρες.
- 6) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε κατσαρολάκι ανακατεύουμε με σύρμα το γάλα καρύδας με το κακάο και βάζουμε σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε συνέχεια μέχρι να ζεσταθεί καλά, χαμηλώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το [Σιρόπι Αγαύης Sunny Via](#) και την κουβερτούρα και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το αμυγδαλοβούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε λεία σως.
- 7) Την αφήνουμε να κρυώσει μέχρι να είναι χλιαρή και σερβίρουμε παγωτό περιχύνοντας το με λίγη σως.