

ΠΑΓΩΤΟ ΠΑΡΦΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 3 / 5 (ΜΕΤΡΙΑ)



Για σήμερα σας έχω μία από τις αγαπημένες μου καλοκαιρινές συνταγές. Ένα καταπληκτικό παγωτό παρφέ σοκολάτα χωρίς ζαχαρούχο γάλα η παγωτομηχανή, που θα σας καταπλήξει με την πλούσια σοκολατένια γεύση του!

Μικροί και μεγάλοι θα εκπλαγούν με τη γεύση του και θα είναι σίγουροι ότι το αγοράσατε από ζαχαροπλασείο!

ΥΛΙΚΑ

- 200γρ. κουβερτούρα 50-55% κακάο
- 6 κρόκους αυγών
- 150γρ. ζάχαρη
- 30γρ μέλι
- 500γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 80γρ. σταγόνες σοκολάτας
- 50γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στην κουζινομηχανή μας ρίχνουμε τους κρόκους και αρχίζουμε να τους χτυπάμε
- Παράλληλα ρίχνουμε 50γρ. νερό και την ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και βράζουμε για 3 λεπτά για να γίνει ένα παχύρρευστο σιρόπι (120 βαθμούς)
- Προσθέτουμε το μέλι μας στο σιρόπι
- Ρίχνουμε σιγά-σιγά το σιρόπι στον κάδο της κουζινομηχανής χτυπώντας συνεχώς.
- Συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να γίνει αφράτο και να πάρει ένα υπολευκό χρώμα
- Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν-μαρι και την προσθέτουμε και αυτή στο μείγμα μας
- Τέλος χτυπάμε με μίξερ χειρός την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει παχύρρευστη (Περίπου σαν γιαούρτι) και την προσθέτουμε στο μείγμα μας χτυπώντας συνεχώς
- Ρίχνουμε και τις σταγόνες σοκολάτας
- Βάζουμε το μείγμα μας σε δοχείο με καπάκι
- Καταψύχουμε για τουλάχιστον 8 ώρες
- Το παγωτό μας είναι έτοιμο!

TIPS

- Μπορούμε να γαρνίρουμε με σιρόπι σοκολάτας, σαντιγί ή σταγόνες σοκολάτας
- Για έξτρα γεύση μπορείτε να προσθέσετε στο παγωτό μας ξηρούς καρπούς ή αποξηραμένα φρούτα