

Lody figowe z serem chipsem i sosem sherry Tomasza Dekera



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Pieczone figi

figi	10 szt.
cukier	400 g
sherry	1 l

Chips serowy

ser grana padano	180 g
------------------	-------

Sos sherry

sherry	1 l
cukier	500 g

Lody o smaku zapiekanej figi

figi	750 g
mleko 3,2%	2,7 l
śmietana	530 ml
cukier	890 g
żółtka	360 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tomasz Deker poleca:

Pieczone figi: sherry z cukrem zagotować. Figi umyć i ułożyć w głębszej blaszce tak, by się ze sobą nie stykały. Zalać je połową przygotowanego sosu. Zapiekać w temp. 160°C przez ok. 15–20 min (w zależności od dojrzałości fig). Następnie schłodzić.

Chips serowy: Starty parmezan zapiec w temp. 160°C, aż do uzyskania złocistego koloru. W doborze formy chipsa należy skorzystać z szablonu.

Sos sherry: Cukier z sherry gotować na małym ogniu, aż do uzyskania konsystencji delikatnego syropu.

Lody o smaku zapiekanej figi: Figi zapiekać w piecu w temp. 170°C przez ok. 20 min. Następnie zblendować na purée. Lody sporządzić klasyczną metodą, dodając do nich purée z fig.