Lody cynamonowe z figami

ALEKSANDRA54

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	125ml
Cynamon cały Prymat	2
Łyżeczki miel.cynamonu	1\\4
żółtko jajek	3
cukru	90g
słodkiej śmietanki	125ml
Wytrawnego czerwonego wina	300ml
łyżeczka mąki ziemniaczanej	1
Świeżych fig	6
amaretto	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać,dodać laskę cynamonu,gotować na małym ogniu ok.10min.Cynamon wyjąć,a dodać amaretto i cynamon.Żółtka utrzeć z 50g cukru na puszystą masę.Do masy małymi porcjami wlać mleko,stale mieszając.Potem podgrzewać ją w gorącej kąpieli wodnej,aż zgęstnieje.Dodać śmietankę,delikatnie wymieszać.Lody chłodzić w zamrażarce ok.6 godz.,co jakiś czas wymieszać.Resztę cukru roztopić na karmel.Wymieszać z winem,dodać laskę cynamonu,zagotować.Sos zagęścić mąką ziemniaczaną wymieszaną z 2 łyżeczkami zimnej wody.Figi umyć,osuszyć i pokroić na ćwiartki.Lody wyjąć z zamrażarki,wykroić porcje,wyłożyć na talerze,polać winnym sosem i dodać figi.Deser można posypać zmielonym cynamonem i ozdobić laskami cynamonu.