



przepisy.pl

Świeże figi z lodami i sezamkami polane miodem



Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 600 gramów
- świeże figi - 6 sztuk
- miód - 2 łyżki

sezamki

- cukier - 60 gramów
- miód - 60 mililitrów
- sezam - 80 gramów
- ekstrakt z wanilii - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

15 minut 6 osób Średnie

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować sezamki, wyłożyć tacę papierem do pieczenia, drugi taki sam kawałek papieru odłożyć na bok.
2. W małym rondlu gotować drobny cukier i miód do momentu, aż wytworzy się złoty karmel. Uważać przy tym, by nie przypalić syropu. Potrwa to około 5 minut.
3. Rondel zdjąć z ognia, karmel natychmiast wymieszać z sezamem i ekstraktem z wanilii i szybko wylać go na blachę. Na karmel ułożyć drugi kawałek papieru, wałkiem wyrównać warstwę masy do jednolitej grubości ok. 3 mm. Odczekać chwilę, aż masa ostygnie, a następnie ostrożnie zdjąć z niej górną warstwę papieru. Jeżeli papier wciąż klei się do masy, odczekać jeszcze chwilę. Gdy masa ostygnie i stężeje na tyle, że będzie można ją odwrócić, zdjąć dolną warstwę papieru. W razie potrzeby masę wyrównać.
4. Niezwłocznie, zanim masa stwardnieje, wyłożyć ją na deskę do krojenia i podzielić na 12 trójkątów o bokach długości ok. 7 cm i podstawie długości 6 cm. Trójkąty umieścić na kratce do studzenia ciasta, aby ostatecznie ostygły i stwardniały. Jeżeli masa stwardnieje przed końcem krojenia, można ją zmiękczyć w piekarniku w temperaturze 160°C/140°C z termoobiegiem.
5. Przed podaniem deseru przekroić figi na pół. Na każdym talerzyku ułożyć kulkę lodów, dwie połówki figi i dwa trójkątne sezamki. Polać miodem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl