Мороженое с медом, грецким орехом и фруктами

Ингредиенты на 4 порций

6 яичных желтков; форма на 1,5 л (для заморозки)

100 г сахара; 400 г земляники

100 г (5 ст.л.) меда (лучше всего лесной мед); 100 г (5 ст.л.) меда

2 ч. ложки лимонного сока

0,25 л молока; 1 ст. ложка апельсинового ликера

сердцевина 1 стручка ванили; 1 манго (350 г)

щепотка соли; 2 киви по 100 г, можно мелиссу лекарственную

350 г взбитых сливок

50 г крупной крошки грецких орехов

Приготовление

Желтки, сахар и мед перемешивать до тех пор, пока полностью не растворится сахар. Не взбивать в пену. Вскипятить молоко с ванилью и солью. Постепенно подливать в яичную массу при перемешивании. Перелить в кастрюлю. Нагреть на малом огне при постоянном помешивании по дну кастрюли почти до кипения, чтобы получился густой соус. Поставить в миску с холодной водой. Перемешивать до остывания. Охладить в холодильнике. Взбить сливки, добавить крошку грецкого ореха и ввести в крем. Залить в охлажденную форму и поставить на ночь в морозилку. Чистую землянику протереть через сито. В пюре добавить мед, лимонный сок и апельсиновый ликер. Очистить манго. Срезать мякоть тонкими ломтиками с косточки. Оставшуюся на косточке мякоть отделить, пропустить через сито и добавить к земляничному пюре. Очистить киви и нарезать тонкими ломтиками. Форму с мороженым недолго опустить в теплую воду. Выложить мороженое на доску и разрезать на 10 частей. Разложить по тарелкам. Гарнировать ломтиками фруктов. Облить земляничным пюре. По желанию гарнировать еще и мелиссой.

Энергетическая ценность 1 порции: 350 ккал/1465 кДж

Литература: Хорн Х. Все о меде: производство, получение, экологическая чистота и сбыт. - М.: АСТ: Астрель, 2007.

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru