thermomix

ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΣΥΚΑ

10 λεπτά 2 ώρες 40 λεπτά εύκολη 4 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

Κρέμα
400 γρ. γάλα
40 γρ. κόρν φλάουερ
250 γρ. κρέμα γάλακτος, τουλάχιστον 30% λιπαρά
3 κ.σ μέλι
3 κ.σ ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι

Σιρόπι
150 γρ. ζάχαρη
90 γρ. νερό
2 κ.σ. σιρόπι σφενδάμου
1 κ.γλ. ροδόσταγμα
1 στικ κανέλας
3 φρέσκα σύκα, κομμένα στα τέσσερα

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

μεγάλο μπολ
πλαστική μεμβράνη
4 μπολ (200 ml) για σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κρέμα

1. Βάλτε στον κάδο 240 γρ. γάλα, το κορν φλάουερ και αναμείξτε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**.
2. Προσθέστε τα υπόλοιπα 160γρ. γάλα, την κρέμα γάλακτος, το μέλι, τη ζάχαρη, το αλάτι και θερμάνετε **10 λεπτά/90°C/ ταχύτητα 3**. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ και καλύψτε με πλαστική μεμβράνη (να εφάπτεται πάνω στην κρέμα). Αφήστε στην άκρη για 30 λεπτά και μεταφέρετε στο ψυγείο για 2 ώρες.

Σιρόπι

3. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη, το νερό, το σιρόπι σφενδάμου, το ροδόσταγμα, το στικ κανέλας και βράστε **15 λεπτά/115°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 2.**
4. Προσθέστε τα σύκα και βράστε **5 λεπτά/115°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι.** Αφαιρέστε το στικ κανέλας και μεταφέρετε το σιρόπι με τα σύκα σε ένα μπολ μέχρι να σερβίρετε.
5. Βάλτε στον κάδο την κρέμα που έχετε βάλει στο ψυγείο και αναμείξτε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4**. Μεταφέρετε σε μπολάκια και γαρνίρετε με τα καραμελωμένα σύκα. Σερβίρετε αμέσως.