

## Мороженое из запеченной клубники с бальзамической глазурью и анисом

### Ингредиенты

- Клубника - 450 г (можно замороженную)
- Глазурь - бальзамическая 3 ст. л (можно заменить хорошим бальзамическим уксусом)
- Анис - 1 ст.л семян, перемолотых в кофемолке
- Морская соль - 1 ч.л
- Сок - лимона 2 ст.л
- Коричневый сахар - 1 ст.л
- Сливки - очень холодные от 33% жирности 500 мл
- Сгущенное молоко - 300 мл



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Клубнику вымыть, разрезать пополам, выложить в форму для запекания, застеленную бумагой для выпечки. Полить сверху бальзамической глазурью, добавить лимонный сок, семена аниса и сахар, все тщательно перемешать. Запекать при 180 С около 40 минут, периодически помешивая. Клубника должна полностью размягчиться и немного карамелизоваться.

**2**

Готовую клубнику остудить и пробить блендером до получения максимально однородного состояния. До использования хранить в холодильнике.

**3**

Холодные сливки вылить в миску для взбивания и поставить в морозилку на 15-20 минут, венчик тоже можно также дополнительно охладить.

**4**

Взбить сливки до твердых пиков, добавить сгущенное молоко и еще раз на небольшой скорости взбить всю массу, чтобы сгущенное молоко хорошо перемешалось со сливками.

**5**

Добавить клубничное пюре, перемешать лопаточкой.

**6**

Всю смесь переложить в контейнер с крышкой и поставить в морозильную камеру. Через 1,5-2 часа пробить блендером, опять убрать в морозильную камеру. Повторить эту операцию еще 2 раза.

Приятного вам аппетита :)