# POLO NORD

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema,
- una base di gelato alla vaniglia,
- quattro fichi secchi,
- quattro noci,
- quattro cucchiai di rum,
- 60 g di cedro candito,
- un bicchierino di Cointreau,
- un quarto di latte,
- due cucchiai di cacao,
- due cucchiai di zucchero,
- due cucchiai di farina (oppure di maizena).

Preparate i due gelati dimezzandone le dosi.
Tritate molto finemente i fichi secchi; sgusciate le noci e pestatele.
Mescolate fichi e noci e bagnateli con il rum.
Tritate finemente anche il cedro ed unitevi il Cointreau.
In una casseruolina, mescolate il latte con il cacao, lo zucchero e la farina e fate addensare il composto, su fiamma molto bassa.
Togliete i gelati dalla gelatiera: incorporate il composto di fichi e noci al gelato alla crema e unite il cedro al Cointreau al gelato alla vaniglia.
Distribuite i due gelati nelle coppe individuali e decorate con il cioccolato caldo.
Servite subito con il restante cioccolato caldo, che avrete trasferito in una salsiera.