

Moučníky

Krémy

25 minut Příprava

5 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- cca 400-500 g čerstvých fíků
- 250 g ricotty
- 2-3 lžíce dobrého tmavého rumu
- 60 g lesního medu
- agávový sirup dle chuti
- nastrouhaná kůra ze dvou citronů
- šťáva z poloviny citronu
- 3 plátky želatiny
- cukrářské piškoty k servírování

Jednoduchý recept na lahodný a skvěle vypadající dezert z čerstvé ricotty a fíků. Suroviny na 4 porce.

Příprava:

Nejprve je potřeba namočit si želatinové plátky do trochy studené vody. Mezitím si nachystáme fíkové pyré. Zhruba dva fíky dáme stranou a ostatní oloupeme a dáme do mixéru spolu s rumem. Vše umixujeme. Do malého kastrolu dáme 100 ml vody, 60g medu a všechno fíkové pyré. Přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme cca 5 minut. Sundáme z plotny a vmícháme všechnu dobře vyždímanou želatinu.

Zbylé fíky nakrájíme na tenké plátky. Ricottu ušleháme s agávovým sirupem podle chuti, vmícháme citronovou šťávu a kůru. Krém rozdělíme do sklenic a na strany přitiskneme plátky sladkých fíků. Zalijeme fíkovou směsí a už jen necháme dobře ztuhnout v lednici. Trvá to kolem 4 hodin. Podáváme se sladkými piškoty.