

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/biscuit-de-higos-con-salsa-de-nueces.html>

Biscuit de higos con salsa de nueces

INGREDIENTES

200 grs. Higos secos
4 yemas de huevo
6 cuch. de azúcar
1/2 litro de nata
Agua
Zum de limón
Unas hojitas de menta
Para la salsa de nueces:
100 grs. de nueces peladas
100 grs. de azúcar
1/2 l. de leche

PREPARACIÓN

Prepara un puré de higos cociéndolos sin tallo en agua durante 15 minutos. Tritúralos con una batidora.

Haz un jarabe con un poco de agua con azúcar y un chorro de limón. Mézclalo con las yemas y bátelo durante 10 minutos hasta que monte. Agrega el puré de higos y mézclalo con suavidad. Echa también la nata semimontada. Sigue mezclando con cuidado. Rellena con la mezcla unos moldes individuales e introdúcelos en el congelador. Una vez congelados, desmóldalos ayudándote con agua caliente.

Haz una salsa de nueces mezclando sus ingredientes (las nueces troceadas). Redúcelo a fuego lento, deja reposar y cuélalo. Sirve el biscuit con salsa de nueces y decora con hojas de menta.