

Maurský figový múčnik s portským vínom

6 porcií (6 ohňovzdorných formičiek)

Portský sirup:

1 bio pomaranč

1 bio citrón

6 polievkových lyžíc červeného portského vína

1 balíček Bourbon vanilkového cukru

Hmota z vajec a čerstvého syra:

8 zelených semienok kardamómu

2 vajcia

60 g cukru

200 g tučného čerstvého syra

50 g pistácií

3 dlhé piškóty

Ovocie:

6 čerstvých fíg

práškový cukor na posypanie

Postup:

1. Príprava sirupu: horúcou vodou umyte citrón a pomaranč, usušte ich, ostrúhajte kôru a vytlačte šťavu. 2–3 polievkové lyžice pomarančovej šťavy a ostrúhanú pomarančovú kôru na zmes vajec a čerstvého syra si postavte bokom. Zostávajúcu pomarančovú a citrónovú šťavu, víno a vanilkový cukor nechajte v malom hrnci uvariť na sirup. Sirup nechajte vychladnúť.
2. Otvorte semienka kardamómu a rozdrvte ich v mažiari.
3. V mise vyšľahajte do peny vajička s cukrom, ostrúhanou pomarančovou kôrou a kardamómom. Čerstvý syr vymiešajte dohľadka s pripravenou pomarančovou šťavou a po lyžičkách vmiešajte do vaječnej zmesi.
4. Predhrejte rúru.
5. V mixéri rozmixujte najemno pistácie a 1 polievkovú lyžicu si umiestnite bokom na dekoráciu. Zvyšné pistácie ešte raz najemno rozmixujte s dlhými piškótami a vmiešajte do vaječnej zmesi. Hmotu rozdeľte do 6 ohňovzdorných formičiek. Fígy umyte, usušte a na hornej strane narežte do kríža. Umiestnite do stredu formičky a posypte zvyšnými pistáciami. Pečte podľa uvedených údajov.
6. Hotový dezert pokvapkajte sirupom, podľa chuti posypte práškovým cukrom a ihneď podávajte.

Nastavenia:

formičky na rošte, výška 1

4D horúci vzduch

160 °C

predhriatie

pridanie pary, silné

čas pečenia: 15–20 min.

Alternatívne nastavenia:

formičky na rošte, výška 1

4D horúci vzduch

160 °C

predhriatie

čas pečenia: 15–20 min.