

Мавританський інжировий десерт із портвейновим сиропом

На 6 порцій

6 жаростійких горщиків

Портвейновий сироп:

1 органічний апельсин
1 органічний лимон
6 ст. л. червоного портвейну
1 саше бурбонського ванільного цукру

Суміш із яєць і крем-сиру:

8 зелених стручків кардамону
2 яйця
60 г цукру
200 г жирного крем-сиру
50 г фісташок
3 печива «Дамські пальчики»

Фрукти:

6 свіжих інжирів

Додатково:

Цукрова пудра для притрушування

В одній порції

421 ккал, 33 г вуглеводів, 26 г жирів, 11 г білків

1. Для приготування сиропу помийте лимон і апельсин у гарячій воді, висушіть, потріть цедру та видавіть сік. Відставте на бік 2-3 ст. л. апельсинового соку і тертої цедри для суміші з яєць і крем-сиру. Перетворіть решту апельсинового соку на сироп, проваривши його з лимонним соком, вином та ванільним цукром у каструльці. Додайте лимонної цедри за смаком. Залиште сироп прокахати.

2. Відкрийте стручки кардамону і подрібніть зернятка товкачем у ступці.

3. Вибийте яйця у миску з цукром, тертою апельсиною цедрою і кардамоном та збивайте до утворення легкої й пухкої маси. Влийте решту апельсинового соку в крем-сир та розмішуйте до досягнення однорідності. Потім поступово додайте в яєчну суміш.

4. Дрібно змельіть фісташки міксером та відкладіть на бік 1 ст. л. для оздоби. Знову дрібно змельіть міксером решту фісташок разом з печивом та додайте у яєчну суміш. Розподіліть суміш по 6 жаростійких горщиках.

5. Помийте інжир, висушіть та зробіть хрестові надрізи вглиб до верхівки. Викладіть посередині в горщики та посипте рештою фісташок.

6. Випікайте як зазначено.

7. Побризкайте сиропом готовий десерт, присипте цукровою пудрою за смаком та негайно подавайте.

Налаштування:

Горщики на решітці, рівень 2
4D-Гаряче повітря
160 °C
Попереднє нагрівання
Додаткова пара, висока
Тривалість випікання: 15-20 хвилин

Альтернативні налаштування:

Горщики на решітці
4D-Гаряче повітря
160 °C
Попереднє нагрівання
Тривалість випікання: 15-20 хвилин
Використовуючи 4D-Гаряче повітря, ви можете розміщувати приладдя на будь-якому рівні від 1 до 4.