

Crema di ricotta e fico



Zubereitung

Krokant herstellen: Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen

Pistazien auf ein Blech verteilen und 6 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Wenn das Zuckerthermometer 170 °C anzeigt (oder der Zucker goldbraun karamellisiert), Glukosesirup zugeben und dann die Pistazien. Alles rasch verrühren. Die Masse auf ein Backpapier geben, mit einem weiteren abdecken. Mit dem Wallholz die Masse rasch und papierdünn auswalzen. Zum Krokant abkühlen lassen.

Feigen kochen: Für die Feigen alle Zutaten aufköcheln und 30 Minuten auf kleinem Feuer zugedeckt sammern. Die Feigen sollen dabei schön weich werden. In einer Schüssel abkühlen lassen. Etwas vom Sirup beiseite stellen.

Ricotta Creme zubereiten: Ricotta und Puderzucker gut verrühren. Doppelrahm leicht aufschlagen und dazu rühren. Dann die restlichen Zutaten einrühren.

Anrichten: Eine Portion Ricotta Creme jeden Teller geben. Feigen halbieren, neben der Ricotta Creme arrangieren und mit etwas Feigensirup beträufeln. Einige grosse Stücke Krokant dekorativ dazulegen.

Zutaten für 6–8 Personen

Pistazien Krokant

- 100g Pistazienkerne (aus Sizilien oder Iran)
- 200g Kristallzucker
- 50ml Glukosesirup

Feigen

- 200g getrocknete Feigen (z.B. Dottato oder andere getrocknete)
- 50g Akazienhonig
- 50ml dunkler Rum
- 100ml Wasser
- 100g Saba (eingekochter Traubensaft aus Modena) oder Mosto Cotto
- ½ Orange, Zesten

Ricotta Creme

- 150g Kuhmilch Ricotta
- 150g Schafmilch Ricotta (falls nicht vorhanden, doppelte Menge der Kuhmilch Ricotta)
- 30g Puderzucker
- 100g Doppelrahm
- 100g Mascarpone
- ½ Orange, Zesten
- Etwas Zimt nach Belieben