Corona de higos frescos con crema de pistache



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de pistache

Azucar: 35 grs.
Crema de leche: 300 grs.
Yemas: 40 g
Pasta de Pistachos: 50 grs.

Higos frescos

Crema de leche montada: 500 g
Higos: 36 k
Frambuesas Frescas: A gusto

Merengue francés

Azucar: 150 grs.
Claras: 150 grs.
Azúcar glass: 150 g

Preparación de la Receta

Merengue francés

- Coloque en la batidora las claras junto con la mitad de azúcar, bata hasta semi montarlas y agregue el resto de azúcar, una vez firmes incorpore el azúcar glass previamente tamizada, mezcle con una espátula en forma envolvente.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada extienda el merengue y cocine en horno a 100ºC durante 4 horas aproximadamente, hasta que el merengue este bien seco.

Crema de pistache

- Coloque en un recipiente la yema junto con el azúcar y bata hasta blanquearla.
- Coloque en una *cacerola* la **crema** de leche y lleve al fuego, una vez que rompa hervor vierta solo una pequeña parte sobre las yemas, mezcle para atemperar y luego vierta las yemas sobre la **crema**, lleve nuevamente al fuego y mezcle con una cuchara de madera hasta que rompa nuevamente hervor, retire del fuego y luego incorpore la **crema** de pistache, mezcle hasta disolverla y deje enfriar en un baño maría invertido.

Higos frescos

- Pele los higos y luego macháquelos hasta lograr una pasta.

Armado

- Una vez seco y frió el merengue rómpalo en trozos.
- Rellene moldes siliconados con los higos y trozos de merengue, reserve en la heladera durante 12 horas aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato una corona de higos frescos y decore con trozos de merengue y *crema* de leche montada.
- Salsee con la *crema* de pistache y acompañe con frambuesas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corona-de-higos-frescos-con-crema-de-pistache