

Crema de Higos y Mascarpone al Chocolate



Ingredientes

Nata: 300 cc

Brandy: c/n

Flores blancas: c/n

Mascarpone: 200 cc

Mermelada de higos: 100 grs

Agua: c/n

Chocolate cobertura: 150 grs

Hojaldre: 1 Unidad

Menta: c/n

Higos secos: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Poner en remojo los higos, para que se hidraten.
- Calentar el horno a 180 °C.
- Cortar el *hojaldre* con la forma que queramos y colocar en una placa de horno con papel de horno y poner otra placa encima.
- Cocinar el *hojaldre* hasta que esté dorado
- Reservar.
- Batir la *nata* hasta que esté firme.
- En un bol mezclar el mascarpone con la mermelada de higos y unir las dos preparaciones.
- Poner la mezcla en una manga con *boquilla* rizada y llevar a la nevera para que tome cuerpo.
- Escurrir los higos y mojar con brandy
- Dejar que absorba.
- Derretir el **chocolate** y bañar los higos en él
- Dejar que el *chocolate* endurezca.
- Poner en un plato la base de *hojaldre*, la **crema** y encima un par de higos.
- Decorar con la *menta* y las flores