Torta de higos con frutos secos y helado de banana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Claras a punto nieve: 4 Unidades
Azucar: 180 grs.
Higos secos: 300 g
Menta fresca: 10 Hojas
Higos Frescos: 6 Unidades
Almendras: 200 g
Ralladura de naranja: 2 Unidades
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Harina de almendras: 60 g

Helado de banana

Bananas: 6 Unidades
Higos caramelizados: 10 Unidades
Salsa de frambuesas:

Salsa

Miel: 2 cdas.
Queso Crema: 200 grs.
Canela En Polvo: 1 cda.
Yogurt Natural: 100 g
Extracto de vainilla: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- En esta preparación usted tendrá dos opciones para la torta.
- Coloque en una procesadora las almendras junto con los higos secos y procese hasta que quede granulado, luego coloque en un bowl y agregue la *harina* de almendras, *jugo* y ralladura de *naranja* y mezcle.
- Bata las claras junto con el azúcar hasta montarlas, luego incorpórelas en dos veces a la preparación anterior y mezcle en forma envolvente.

Opción 1

- Salsa

- Coloque en un bowl el queso *crema* junto con el yogurt, la canela, el extracto de vainilla y la miel, mezcle bien.
- Corte los higos frescos en gajos.

Opción 2

- Helado de bananas

- Pele las bananas y córtelas en rodajas
- Reserve cuatro bananas dentro de bolsas bien cerradas y sin aire dentro del freezer durante aproximadamente 12 horas, luego procéselas.
- El resto de las rodajas son para decorar.

Armado

- En un molde de 24cm de diámetro previamente enmantecado vierta la preparación y cocine en horno moderado a 180°C durante 25 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción apague el fuego y deje reposar la torta dentro del horno durante 1 hora

Presentación

- Opción 1

- Cubra la torta con la salsa y luego disponga los gajos de *higo*
- Decore con hojas de *menta* y espolvoree con ralladura de *naranja*.

- Opción 2

- Desmigue la torta
- Tome unos vasos y llene la cuarta parte con la torta, encima disponga una cucharada de las bananas procesadas y decore con rodajas de bananas y con los higos caramelizados
- Salsee con salsa de frambuesas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-higos-con-frutos-secos-y-helado-de-banana