

Helado glaseado de higos sobre manzanas asadas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
100 gr	Higos — secos
500 gr	Nata
2	Manzanas
200 ml	Moscatel
100 gr	Agua — Font d'Or
50 gr	Azúcar

ELABORACIÓN

Limpiar los higos y dejarlos macerar durante 24 horas con el moscatel y un almíbar hecho con el agua y el azúcar.

Montar 200 g de nata y agregar los higos triturados. Mezclar bien y congelar. Asar las manzanas y pelarlas. Montar el resto de la nata.

Cortar las manzanas en medias rodajas y disponerlas en un plato. Agregar encima el helado en bolas y cubrirlo todo con la nata montada.

Se puede gratinar un momento.