

Crema Di Fichi, Liquirizia E Physalis

Ibride tentazioni

Ingredienti

250 gr di fichi secchi

2 confezioni di physalis

150 gr di latte

Q.b. polvere o scaglie di liquirizia



Preparazione

Per la realizzazione della crema di fichi dovete partire mettendo in ammollo i fichi in acqua tiepida per almeno mezz'ora.

Quando i fichi saranno morbidi, inseriteli in un frullatore e frullateli insieme al latte alla massima velocità per circa un minuto. Quando la crema ottenuta sarà quanto più liscia possibile, mettetela in un contenitore e lasciatela rapprendere in frigo per qualche ora. Nel frattempo potete procedere "sbucciando" i physalis. Questo frutto, dalle piccole dimensioni, è avvolto in delle sottili e delicate foglie che, con particolare attenzione a non romperle, dovrete aprire alzando verso l'alto ma senza staccarle.



Quello che comparirà sarà una piccola bacca arancione, dalla grandezza pressochè simile a una mora.

A questo punto, potete procedere con l'impattamento. Io ho scelto di servirlo creando una pallina di crema con l'utilizzo di uno spallatore da gelato, e disponendo sopra dei physalis aperti dalle loro foglie e delle scaglette di liquirizia.

Niente di più semplice!

Note

Per quanto riguarda la liquirizia, io ho usato delle scaglie perchè a casa avevo quelle. Voi, però, potete tranquillamente decidere di optare per della polvere di liquirizia, che userete esattamente nella stessa maniera.

Anche per il latte potete fare una variante. In caso di intolleranza al lattosio, o semplicemente per gusto personale, potete scegliere di sostituire il classico latte vaccino con del latte di soia, riso o acqua. Se doveste scegliere l'acqua, però, il quantitativo (indicato precedentemente per il latte) dovrà essere diverso. Non vi indico una quantità precisa. Procedete gradualmente e con cautela, fino a quando la consistenza non sarà cremosa ma compatta.