



i dolci

Tris dolce di frutta secca

Ingredienti

- 6 fichi secchi
- Granella di nocciole
- Uvetta passa
- Cioccolato fondente
- 6 albicocche disidratate
- Pistacchi
- Pasta di mandorle
- 6 datteri
- Mascarpone
- Zucchero
- Grand Marnier
- Scorza di arancia grattugiata
- Papaia secca



Preparazione

Incidere i fichi su un lato, riempirli con un trito di nocciole e uvetta. Passarli per metà nel cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e a fuoco molto basso, ripassarli in un trito di nocciole, in modo che aderisca e farli asciugare su carta da forno.

Scottare i pistacchi in acqua bollente, sgocciolarli ed eliminare la pellicina; quindi tagliarli a fettine sottili. Farcire le albicocche secche con palline di pasta di mandorle e decorare con i pistacchi affettati.

segue...



i dolci

...segue

Snocciolare i datteri praticando un taglio nel senso della lunghezza e farcirli con una crema a base di mascarpone, poco zucchero, Grand Marnier e scorza di arancia grattugiata. Decorare con pezzettini di papaia secca.

Comporre un vassoio con le tre tipologie, metterlo in frigo fino al momento di servire.

Preparazione per la pasta di mandorle

Sciogliere a fuoco molto basso 200 g di zucchero con un bicchiere di acqua. Attendete che cominci a filare e togliere il tegame dal fuoco. Pestare o passare al mixer 200 g di mandorle sgusciate e pelate fino a ridurle a farina.

Aggiungere allo zucchero sciolto la farina di mandorle, 25 g di farina di maionica, 1/4 di bustina di vaniglia e mescolate fino a quando la pasta si staccherà tutta insieme dal tegame. Versate l'impasto su un tavolo di marmo bagnato. Appena si sarà raffreddato, lavoratelo a lungo con le mani. Quando sarà compatto e liscio, sistematelo in frigo fino a quando non dovrete utilizzarlo.