

Fichi con crema alla cannella

- Ingredienti (4 persone)
- 16 fichi freschi
- 100 gr. di zucchero
- 1 bicchierino di liquore Kirsch

Per la crema alla cannella

- 1/2 litro di latte
- 4 tuorli
- 1 cucchiaio di amido di mais
- cannella in polvere q.b.
- 2 stecche di cannella

Sbucciamo i fichi, mettiamoli in una ciotola, spolveriamoli con lo zucchero e bagniamoli con il liquore. Lasciamoli marinare in frigorifero per 45 minuti. Mettiamo in una ciotola l'amido di mais e sciogliamo con poca acqua fredda. Sempre mescolando, incorporiamo un tuorlo alla volta, amalgamando bene. In un pentolino, versiamo il latte, aggiungiamo le stecche di cannella e, appena giunto a ebollizione, spegniamo e copriamo. Lasciamolo riposare per un minuto, in modo che assorba il sapore e il profumo della spezia. Eliminiamo le stecche di cannella e versiamo il latte a filo sul composto di amido e tuorli, mescolando continuamente. Mettiamo la ciotola a bagnomaria e cuociamo la miscela fino a quando non si addensa. Poi spegniamo e lasciamo raffreddare la crema. Riprendiamo i fichi, sgoccioliamoli dalla marinata e sistemiamoli su un piatto da dessert. Ricopriamoli con la crema, spolveriamoli con cannella in polvere e serviamo.