



## **Gorgonzolamousse med fikon**

### **Ingredienser**

4 port

#### **Gorgonzolamousse**

- 100 g gorgonzolaost
- 0,5 dl mjölk
- 2 msk florsocker

#### **Bakade fikon**

- 2 färska fikon
- 2 msk farinsocker
- 2 msk Crema di Balsamico Fikon

#### **Marinerade fikon**

- 2 färska fikon
- 1 tsk Crema di Balsamico Fikon
- 2 tsk Extra jungfruolivolja Fruttato

### **Gör så här**

1. Blanda gorgonzolan tillsammans med mjölken och florsockret.
2. Vispa till en härligt luftig mousse.
3. Sätt ugnen på 160 grader.
4. Dela två fikon i klyftor och blanda tillsammans med crema di balsamico och farinsocker.
5. Baka fikonen i ugnen i 6 minuter.
6. Skiva resterande två fikon och marinera i olivolja och crema di balsamicon tills fikonen har sugit åt sig en del av vätskan.
7. Lägg upp moussen med de bakade och marinerade fikonen i portionsglas och servera.