



So wird das Rezept „Käsekuchen von Blumenkäse aus Guía mit Kaktusfeigen-Sorbet und Knuspermandeln aus Tejeda“ von Dara Bello O’Shanahan zubereitet

VORBEREITUNGEN

Rezept für ca. 6 Personen

Zutaten für den Käsekuchen

500 g cremiger Streichkäse
620 g Blumenkäse aus Guía
335 g Zucker
60 g Mehl
5 ganze Eier
2 Eigelb
80 g Sahne

Alle Zutaten in den Mixer geben und mischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
In eine Backform geben, die max. 3 cm hoch ist.
Zwei Stunden im Wasserbad bei 90° C garen, anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.
In den Spritzbeutel füllen und zur Seite stellen.

Zutaten für das Kaktusfeigen-Sorbet

190 g Zucker
1 geschälte Zitrone (ohne weiße Schale!)
350 g geschälte Kaktusfeige
1 kg Eiswürfel

Den Zucker in einen starken Mixer geben, den abgeseibten Saft der zerdrückten Kaktusfeige und die Zitrone hinzufügen.
Die Eiswürfel hinzugeben und schlagen, bis die Masse cremig ist.



Zutaten für die Knuspermandeln aus Tejeda

200 g Mandeln aus Tejeda

200 g Butter

200 g Mehl

200 g Puderzucker

Die Butter zerstückeln, die übrigen Zutaten hinzufügen und vermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

In zwei Portionen auf einem Antihafpapier verteilen, so dass der Teig nicht dicker als ein halber Zentimeter ist.

1/2 Stunde lang kühl stellen. 12 Minuten bei 170° C backen. Wenn der Teig abgekühlt ist, zerbröckeln wir ihn, als wenn er aus Erde wäre.

Mit den essbaren Lavendelblüten verzieren, die in Santa Brígida angebaut werden.

** Die drei Teilgerichte können nach Belieben kombiniert werden.