



Cheescake av ost Flor de Guía med sorbet av kaktusfrukt och knaprig mandel från Tejada, av Dara O'Shanahan

FÖRSTA STEGEN ***Recept för 6 personer***

Ingredienser till cheescaken

500 gr bredbar krämig ost

620 gr ost flor de Guía

335 gr socker

60 gr mjöl

5 ägg

2 äggulor

80 gr grädde

Lägg allt i en mixer och krossa tills man får en slät massa.

Häll i en form, inte högre än 3 cm.

Laga i vattenbad i 90 grader i 2 timmar, låt den svalna i kylskåpet.

Spara i en sprits.

Ingredienser till sorbeten av kaktusfrukt

190 gr socker

1 skalad citron, helt utan det vita

350 gr skalade kaktusfrukter

1 kg isbitar

Man lägger sockret i en stark mixer och lägger till den krossade och silade kaktusfrukten samt citronen.

Lägg i isen och vispa tills det blir en krämig massa.



Ingredienser Sable de Almendras de Tejada

200 gr mandel

200 gr smör

200 gr mjöl

200 gr florsocker

Dela smöret och lägg till de andra ingredienserna och knåda tills man får en slät massa.

Dela degen i två delar och lägg på smörpapper och kavla ut till en platta inte högre än en halv centimeter.

Låt kallna en halvtimme. Ställ in i ugnen på 170 grader i 12 minuter. När det har kallnat smular man sönder det som om det vore jord.

Man dekorerar med ätbara lavendelblommor som odlas i Santa Brígida.

** Kombinera de tre sakerna efter smak