

# Sobremesa Dessert

Ingredientes para 6 pessoas

*Ingredients* 6 pax

2 Requeijão BeiraLacte  
1L Natas

500 g Abóbora (Mogango)  
1 pau Canela  
4 Folhas Gelatina incolor  
100 g. Açúcar em pó  
250 g Açúcar

2 Curd cheese  
1l (33oz.) Cream  
500g (1,1lbs) Pumpkin (Squash)  
1 stick Cinnamon  
4 leaves Colourless gelatine  
100 g (0,2 lbs) Icing sugar  
250 g (0,6 lbs) Sugar

## Preparação

### Doce de Abóbora:

Descascar a abóbora e cortar em cubos grandes, colocar numa panela, juntar açúcar e um pau de canela, deixar ferver em lume brando, até apurar.

Descascar e partir as nozes, para as juntar no fim ao preparado da panela. Esperar que arrefeça para emprar.

### Creme de requeijão:

Desfazer o requeijão em creme, bater as natas levemente e juntar o açúcar em pó, demolhar as folhas de gelatina e desfazer em água quente.

Juntar o requeijão às natas e à gelatina; Colocar o doce de abóbora na taça, o creme do requeijão e o doce de abóbora.

Decorar e servir fresco

Acompanhar com / Should follow with:

Rosado **dois pontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 7 a 10°C,  
Castas Touriga Nacional, Aragonêz, Jaen e Alfrocheiro.

## Preparation

### Pumpkin Jam :

Peel the pumpkin and cut it into large cubes. Place them in a pan, add the sugar and the cinnamon stick. Boil over low heat and reduce the liquid until it thickens.

Peel and chop the nuts, add them to the mixture in the pan.

Allow to cool before serving.

Allow to cool before serving.

### Curd cheese cream:

Stir the curd cheese until it becomes a smooth cream.

Whisk the cream smoothly and add the icing sugar; soak the gelatine leaves and dissolve them in hot water, add the curd cheese to the cream and to the gelatine.

### To serve:

Put the pumpkin jam in a bowl, the curd cheese cream and the pumpkin jam.

Garnish and serve fresh.

