

Sobremesa Dessert

Ingredientes para 4 pessoas
Ingredients 4 pax

2 Requeijões de Ovelha da Beiralacte

Doce de cereja
500 g de cerejas
250 g de açúcar

2 BeiraLacte's Goat's curd cheese

500 g (1,1lbs) cherries
250g (0.6 lbs) sugar

REQUEIJÃO/CRUD CHEESE DE OVELHA BEIRALACTE

Preparação

Descaroçar as cerejas e coloca-las numa panela.

Juntar o açúcar e deixar ferver em lume brando até apurar.

Deixar arrefecer antes de empratar.

Cortar o requeijão em forma de triângulo e espalhar o doce sobre o mesmo.

Adicionar uma folha de hortelã para enfeitar.

Preparation

Remove the cherries stones and place the cherries in a pan.

Add the sugar and boil over low heat and reduce the liquid until it thickens.

Allow it to cool before serving.

Slice the curd cheese into wedge-shaped triangles and spread the jam over it.

Garnish with a mint leaf.

Acompanhar com / Should follow with:

Branco **doispontocinco**

Deve ser servido à temperatura de 6 a 8°C,
Castas Arinto, Síria e Fonte de Cal

