Recept na tvarohové knedlíky s jahodami - provoněné rumem a vanilkou

https://varimesmarcelou.cz/ostatni/recept-na-tvarohove-knedliky-s-jahodami-provonene-rumem-a-vanilkou.html

První ovocné knedlíky na přelomu jara a léta připravuji s jahodami. Mám na ně vždy obrovskou chuť. Za mého dětství se většinou knedlíky dělaly z kynutého těsta. Ale mně více chutnají z těsta tvarohového, a když je budete vařit s kapkou rumu, citronem a vanilkovým cukrem, ochutnáte úplně jinou dimenzi. Nejen, že výborně chutnají, ale provoníte byt kořením a chuť knedlíků to ještě umocní.

Na přípravu 18 kusů knedlíků budeme potřebovat

- 250 g měkkého tvarohu (ne ve vaničce)
- 70 g hladké mouky + další mouku na podsypání
- 70 g dětské krupičky
- 70 g másla pokojové teploty
- 1 vejce
- 2 špetky soli
- 18 ks vyzrálých jahod
- Mikrotenový sáček nebo potravinářskou folii

Na vaření knedlíků si připravíme

- Hrnec s širším dnem
- 2 litry vody
- Plátek citronu
- 1 balíček vanilkového cukru
- 10 ml rumu Tuzemák-Božkov
- 1 rovná čajová lžička soli
- 1 hřebíček

Na dozdobení knedlíků budeme potřebovat

- 100 g tvrdého tvarohu jemně nastrouhaného
- 1 dl sladké smetany na šlehání
- 50 g rozpuštěného másla
- Moučkový cukr dle chuti každého strávníka

Postup přípravy tvarohových knedlíků

Do mísy odvážíme obě mouky, přidáme tvaroh, máslo nakrájené na menší kousky a rozklepnuté vajíčko. Ručně vypracujeme těsto. Těsto zabalíme do mikrotenového sáčku a necháme odležet v ledničce minimálně 2 hodiny.

Rada: Pokud jste v časové tísni, stačí dát těsto do mrazáku na 20 minut a výsledek je stejný. S vychlazeným těstem se lépe pracuje.

Než se nám těsto vychladí, připravíme si lázeň, ve které budeme vařit knedlíky. Ukrojíme pěkný

plátek citronu, zasypeme jej vanilkovým cukrem, přelijeme rumem, přidáme hřebíček, sůl a vše zalijeme 2 litry vody. Přiklopíme a necháme ohřát.

Vychlazené těsto přendáme na pomoučený vál a nožem rozdělíme na požadovaný počet kusů. Kousky těsta obalíme v hladké mouce a v dlaních vytvoříme placičku, do které zabalíme jednotlivé jahody.

Připravené knedlíky vkládáme do vroucí lázně a vaříme je společně 5-6 minut. Děravou naběračkou je vyndáme na mísu.

Knedlíky se při vaření nelepí na dno a po uvaření se nelepí ani jeden na druhý.

Knedlíky nepropichujeme.

Každou porci knedlíků posypeme nastrouhaným tvarohem, posypeme cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem. U nás doma bylo zvykem ještě přidat 2-3 lžíce sladké smetany. Je to lahoda. Nyní se můžeme směle pustit do této aromatické i chuťové bomby.