Tvarohové knedlíky z toustového chleba s jahodovým přelivem

https://varimesmarcelou.cz/ostatni/tvarohove-knedliky-z-toustoveho-chleba-s-jahodovym-prelivem.html

Těsto na tvarohové knedlíky s přidáním toustového chleba lze použít na přípravu plněných ovocných knedlíků, nebo neplněných knedlíků s rozmačkaným syrovým ovocem. Výborné jsou s jahodami, ale i se švestkami či jinými peckovinami.

Na přípravu 14 ks neplněných knedlíků o průměru 5 cm (4 porce) budeme potřebovat

- 50 g krupicového cukru
- 1 žloutek
- 50 g měkkého másla
- 250 g měkkého tvarohu (já používám plnotučný Jaroměřický)
- 75 g hrubé mouky
- 1 rovnou čajovou lžičku soli
- 125 g toustového chleba bez kůrek a rozmixovaného

Do vody na vaření knedlíků

- 3 ks hřebíčku
- 1 cm kůry skořice
- 1 čajovou lžičku soli

Na dozdobení

- Tvrdý tvaroh, nastrouhaný
- Moučkový cukr na posypání
- Lístky máty peprné

Odpočinutí těsta v chladu: 45 minut

Doba vaření knedlíků: 8 minut od bodu mírného var

Postup přípravy tvarohových knedlíků

Z krajíčků toustového chleba odkrojíme kůrky. Na menší kousky natrhaný či nakrájený toustový chléb vložíme do sekáčku nebo do mixeru a během chvíle si připravíme chlebovou drobenku.

Do misky na zadělávání těsta nasypeme krupicový cukr, přidáme jeden žloutek a společně obě suroviny utřeme měchačkou. Nyní, postupně, do misky přidáváme ingredience v tom pořadí, jak jsou napsány na začátku článku v soupisu surovin.



Utřený žloutek s cukrem, máslem + přidání tvarohu
Zdroj:Marcela Hackerová

Nejdříve přidáme změklé máslo a zapracujeme ho do žloutku s cukrem. Další do těsta putuje kostka tvarohu. Všechny suroviny vždy dokonale měchačkou propracujeme.

Nyní přisypeme hrubou mouku promíchanou se solí a opět vymícháme hladké těsto. Jako poslední přidáme drť toustového chleba a těsto dokonale propracujeme.

Misku zakryjeme potravinářskou folií a přemístíme ji na 45 minut do ledničky. Je potřeba, aby drť z toustového chleba nasála vlhkost ostatních surovin. Dobou čekání v ledničce těsto mírně zhutní.



Těsto před odpočinutím
Zdroj:Marcela Hackerová

Mezi tím si připravíme vodu na knedlíky, do které přidáme 3 hřebíčky, kousek skořice a lžičku soli. Hrnec zakryjeme a necháme zahřívat.

Vhodné ovoce, já mám nejraději jahody, omyjeme a rozmačkáme. Přidáme tolik cukru, aby nám pokrm chutnal.

Já, abych si pochutnala, musím mít jahodovou omáčku hodně sladkou, ale vy si ji oslaďte podle svého gusta.

Z odpočinutého těsta uděláme váleček, který rozdělíme na 14 stejně velkých kusů. Nyní je jen na vás, zda budete těsto plnit ovocem či nikoli. Já jsem z každého kousku v dlaních vytvarovala kouli o průměru 5 cm.



Vaříme tvarohové knedlíky
Zdroj:Marcela Hackerová

Hotové knedlíky vložíme do vroucí vody a zakryté je vaříme přesně 8 minut (od bodu varu). Uvařené knedlíky nepropichujeme.

Na každý talíř nalijeme ovocnou omáčku, přidáme uvařené knedlíky. Knedlíky posypeme nastrouhaným tvrdým tvarohem. Posypku pocukrujeme moučkovým cukrem a pokrm ještě dozdobíme lístky máty peprné.

Řeknu vám, je to kalorická bomba, ale mimořádně chutná kalorická bomba.

Ovocné knedlíky připravuji 2x do roka. Na jaře s jahodami a na podzim se švestkami. Vždy si velmi pochutnám, ale bez mučení se přiznám, mám mnohem raději maso. Ale co bych neudělala pro manžela, když má rád sladké.