



Дъмплинги с извара и компот от вишни

⌚ 60—75 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Извара
80 g	Пудра захар
5 бр.	Желатин на листа
200 g	Заквасена сметана
400 g	Бита сметана
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар

За компота от вишни

300 g	Вишни
100 ml	Вода
2 с.л.	Кристална захар
1 с.л.	Царевично нишесте
1 ч.л.	♦ Джоджен, ронен
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена

- 1 Накиснете желатиновите листа в малко вода. Разбийте битата сметана и я разбъркайте с изварата, 1 пакетче ванилова захар, пудрата захар и заквасената сметана.
- 2 Изстискайте желатина от водата и го поставете в нагорещен тиган, докато не се разтече. Веднага след това можете да добавите към сметановата смес. Оставете да престои в хладилника за една нощ.
- 3 Пригответе компота, като измиете вишните и ги разполовите. Махнете костилките.
- 4 Загрейте водата и захарта, изсипете вишните и овкусете с по 1 ч.л. джоджен и мащерка. Оставете да къкри за около 3 минути, след като заври.
- 5 Разбъркайте царевичното нишесте с малко вода и го изсипете в компота, за да получите необходимата гъстота. Махнете от котлона и оставете да изстине.
- 6 Оформете дъмплингите от сместа, която е престояла през нощта. Най-добре се получават с помощта на две лъжици.
- 7 Аранжирайте дъмплингите в чиния и гарнирайте с компота.

СЪВЕТ: Можете да поръсите с леко препечена галета.

