



Găluște cu brânză caș și vanilie cu pere conservate în cardamom

🕒 45–60 Min. 

Pregătire

- 1 Pentru găluștele cu brânză caș, amestecă toate ingredientele într-o compoziție fină și lasă-le acoperite în frigider timp de 2 ore.
- 2 Între timp, decojește și scoate miezul perelor și taie-le în felii.
- 3 Desprinde păstaia de vanilie și adaugă semințele de vanilie și păstaia în sucul de pere. Fierbe până dau în clocot.
- 4 Încorporează miere și cardamomul și lasă-le să fiarbă la foc mic pentru scurt timp. Scoate păstaia de vanilie spre sfârșit.
- 5 Amestecă amidonul de porumb cu puțină apă rece și folosește-l pentru a îngroșa ușor sucul de pere. În final, așază feliile de pere în suc și scoate vasul din cuptor.
- 6 Formează găluște de dimensiuni medii din aluat și fierbe-le ușor în apă îndulcită timp de aproximativ 20 de minute.
- 7 Între timp, topește restul untului într-o tigaie și apoi adaugă firimiturile de pâine.
- 8 Scurge pentru scurt timp găluștele gătite și rostogolește-le în miez de pâine cu unt.
- 9 Servește cu pere și presară zahăr.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru găluștele cu brânză caș și vanilie

250 g	Caș (20% grăsime)
1 Bucăți	Ou, organic
1 Bucăți	Gălbenuș de ou
40 g	Unt, topit
90 g	Miez de pâine, albă
1 Linguriță	Amidon de porumb
125 g	Unt
150 g	Miez de pâine, albă
1 vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată

Pentru perele cu cardamom

2 Bucăți	Pere
1 Lingură	Amidon de porumb
250 ml	Suc de pere
2 Lingură	Miere
0.5 Linguriță	♦ Cardamom măcinat
2 Bucăți	♦ Scorțișoară măcinată
1 Bucăți	♦ Baton vanilie de Bourbon întreg

