



Десерт Гермкнедль

🕒 — хв 🍷 🍷 🍷

Приготування

Інгредієнти 6 порц.

♦ = Kotányi Produkte

Для тіста:

350 г	Пшеничного борошна
5 г	Сухих дріжджів
2 пакетики	♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
0.5 ч.л.	Солі
1 ч.л.	♦ Цедра лимону
160 мл	Теплого молока
1	Яйце
40 г	Вершкового масла (кімнатної температури)
150 г	Сливового джему для начинки

Для ванільного соусу:

500 мл	Молока
2	Яєчних жовтки
2 ст.л.	Кукурудзяного крохмалю
70 г	Цукру
2 пакетики	♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон

Для подачі:

2 ст.л.	Меленого маку
1 пакетик	♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон

- 1 У невеликій мисці змішати дріжджі, цукор, 1 ст. л. борошна та молоко. Залишити на 5 хвилин для активації дріжджів. У великій мисці змішати борошно, сіль та цедру лимона. Додати дріжджову суміш і яйце, замісити м'яке тісто.
- 2 Через 5 хвилин додати вершкове масло шматочками та місити ще 7–10 хвилин. Сформувану кулю з тіста, покласти в змащену олією миску, накрити харчовою плівкою та залишити на приблизно годину, поки тісто не збільшиться вдвічі (час підйому залежить від температури приміщення).
- 3 Обім'яти тісто і розділити на 6 рівних частин. З кожної сформувати кульку, потім розкачати в коло діаметром 10 см. Покласти чайну ложку сливового джему в центр, заліпити краї, як для вареника, і сформувати круглий Germknödel, щоб начинка не витікала. Повторити з рештою тіста.
- 4 Викласти кульки на шматочки пергаменту, накрити тканиною та залишити підходити ще на 20 хвилин. Тим часом наполовину наповнити каструлю водою та довести до кипіння.
- 5 Встановити парову вставку або застелене марлею металеве сито над каструлю, викласти 1–3 Germknödel залежно від розміру пароварки. Накрити кришкою та готувати на пару 20 хвилин.
- 6 Для ванільного соусу в мисці змішати жовтки, крохмаль, цукор, ванільну пасту та 100 мл молока. В окремому сотейнику довести решту молока майже до кипіння. Зняти з вогню та, постійно помішуючи, повільно вливати гаряче молоко в жовткову суміш. Перелити масу назад у сотейник і готувати на слабкому вогні, постійно помішуючи, поки соус не почне загусати і не з'являться перші бульбашки. Варити ще 2 хвилини, потім зняти з вогню. Якщо соус не використовується відразу, накрити його харчовою плівкою, щоб не утворювалася плівка.
- 7 У маленькій мисці змішати мак і ванільний цукор. Перекласти готові Germknödel у тарілки, полити ванільним соусом, посипати маковою сумішшю та подавати.
Смачного!

