Pierożki z twarogiem waniliowym i gruszkami konserwowymi o aromacie kardamonu

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Do przygotowania pierożków z twarogiem waniliowym

250 g	Twaróg (20% tłuszczu)
1 szt.	Jajo, organiczne
1 szt.	Żółtko
40 g	Roztopione masło
90 g	Bułka tarta, biała
1 łyżeczka	Skrobia kukurydziana
125 g	Masło
150 g	Bułka tarta, biała
1 łyżka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Do przygotowania gruszek o aromacie kardamonu

2 szt.	Gruszki konserwowe
1 łyżka	Skrobia kukurydziana
250 ml	Sok gruszkowy
2 łyżki	Miód
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony
2 szt.	Goździki całe
1 szt.	Wanilia Bourbon laska

Przygotowanie

1. Aby przygotować pierożki, wymieszaj wszystkie składniki na gładką masę i wstaw do lodówki na około 2 godziny.
2. W tym czasie obierz i wydrąż gruszki oraz pokrój je w ósemki.
3. Zeskrob laskę wanilii oraz dodaj miąższ wanilii, laskę i goździki do soku gruszkowego. Doprowadź do wrzenia.
4. Wymieszaj z miodem i kardamonem oraz duś całość przez chwilę. Pod koniec usuń laskę wanilii i goździki.
5. Zmieszaj skrobię kukurydzianą z niewielką ilością zimnej wody i użyj jej do lekkiego zagęszczenia soku gruszkowego. Na koniec włóż ósemki gruszki do soku i zdejmij garnek z ognia.
6. Z ciasta uformuj średniej wielkości pierożki i delikatnie gotuj je w osłodzonej wodzie przez około 20 minut.
7. W tym czasie rozpuść resztę masła w rondelku, a następnie dodaj bułkę tartą.
8. Ugotowane pierożki krótko odsącz i obtocz w maśle z bułką tartą.
9. Podaj z gruszkami i posyp cukrem pudrem.