



Studené tvarohové knedličky topfennockerl s čerešňovým kompótom

⌚ 60—75 Min 

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Na tvarohové knedličky topfennockerl

250 g	Tvaroh
80 g	Práškový cukor
5 ks	Plátky želatíny
200 g	Kyslá smotana
400 g	Šľahačka
1 bal.	♦ Vanilkový cukor Bourbon

Na čerešňový kompót

300 g	Čerešne
100 ml	Voda
2 PL	Cukor
1 PL	Kukuričný škrob
1 ČL	Zelená mäta
1 ČL	♦ Tymian sušený

- 1 Najskôr nechajte želatínu zmäknúť v troche vody. Potom vyšľahajte šľahačku, kým sa zo zmesi netvorí pevné špičky, a vmiešajte tvaroh, vanilkový cukor, kyslú smotanu a práškový cukor.
- 2 Teraz vyžmýkajte zmäknutú želatínu a zohrejte ju v hrnci. Keď je želatína tekutá, môžete ju vmiešať do krému. Potom nechajte cez noc stuhnúť v chladničke.
- 3 Na prípravu kompótu najskôr dôkladne umyte čerešne. Potom čerešne rozrežte na polovice a odkôstkujte.
- 4 Nalejte vodu s cukrom do panvice. Pridajte čerešne, ochuťte mäťou a tymianom, privedte do varu a povarte na miernom ohni približne 3 minúty.
- 5 Potom zmiešajte kukuričný škrob s trochou vody, aby mal kompót správnu konzistenciu. Zložte hrniec z plameňa a nechajte úplne vychladnúť.
- 6 Kým kompót chladne, zo zmesi vytvarujte knedličky. Najlepšie to urobíte pomocou dvoch malých lyžičiek.
- 7 Knedličky ihneď naberte na tanier a podávajte s kompótom. Ozdobte niekoľkými čerstvými čerešňami.

NÁPOVEDA: Teplá strúhanka s maslom dokonale dopĺňa tieto knedličky.

