

Studené tvarohové knedličky topfennockerl s čerešňovým kompótom

60—75 Min

Príprava

1. Najskôr nechajte želatínu zmäknúť v troche vody. Potom vyšľahajte šľahačku, kým sa zo zmesi netvoria 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 mätou a tymianom, priveďte 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.

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