

Вареники (дамплинги) с творогом и ванилью

45—60 Мин.

Способ приготовления

1. Чтобы приготовить дамплинги с творогом смешайте все ингредиенты (панировочных сухарей только 90 г) в однородную массу и оставьте в холодильнике примерно на 2 часа.
2. Тем временем, очистите от кожуры и косточек груши, а затем нарежьте их дольками.
3. Извлеките мякоть из стручка ванили и добавьте ее, сам стручок и гвоздику к грушевому соку. Доведите до кипения.
4. Добавьте мед и кардамон и ненадолго оставьте воду покипеть. Достаньте стручок ванили и гвоздику, когда все будет готово.
5. Смешайте кукурузный крахмал с небольшим количеством холодной воды, чтобы грушевый сок слегка загустел. Наконец, добавьте грушевые дольки в сок и снимите кастрюлю с плиты.
6. Сформируйте тесто в небольшие вареники и варите их в подслащенной воде в течение 20 минут.
7. Тем временем, растопите оставшееся сливочное масло в сковороде, а затем добавьте оставшиеся панировочные сухари.
8. Быстро слейте воду и обваляйте вареники в панировочных сухарях.
9. Подавайте с грушами и посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Вареники с творогом и ванилью

240 г	Панировочные сухари из белого хлеба
250 г	Творог жирностью 20%
1 шт.	Яйцо
1 шт.	Яичный желток
40 г	Сливочное масло, растопленное
1 ч. л.	Кукурузный крахмал
125 г	Сливочное масло
1 ст. л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 Щепотка	Соль морская

Груши с кардамоном

2 шт.	Груши
1 ст. л.	Кукурузный крахмал
250 мл	Грушевый сок
2 ст. л.	Мед
0.5 ч. л.	Кардамон молотый
2 шт.	Гвоздика целая
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках