



Ванилови кнедли с извара и ароматни круши

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За ваниловите кнедли с извара

250 g	Извара (20% мазнини)
1 бр.	Яйце
1 бр.	Жълтък
40 g	Масло, разтопено
90 g	Галета, бяла
1 ч.л.	Царевично нишесте
125 g	Масло
150 g	Галета, бяла (за овалване)
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
	♦ Морска сол

За крушите с карамфил

2 бр.	Круши
1 с.л.	Царевично нишесте
250 ml	Сок от круши
2 с.л.	Мед
2 бр.	♦ Карамфил, цял
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

- 1 За кнедлите с извара смесете всички съставки в гладка смес и я оставете покрита в хладилника за около 2 часа.
- 2 Междуременно обелете крушите, извадете сърцевината им и ги нарежете на резени.
- 3 Изстържете вътрешността на ваниловата шушулка с върха на нож и добавете, заедно със самата шушулка и карамфила към сока от круши. Оставете да заври.
- 4 Добавете мед и оставете да къкри за кратко. Извадете ваниловата шушулка и карамфила към края на готвенето.
- 5 Разтворете царевичното нишесте в малко количество студена вода и го използвайте, за да сгъстите леко сока от круши. Накрая, поставете резените круша в сока и свалете тенджерата от котлона.
- 6 Оформете тестото на кнедли със среден размер и ги сварете внимателно в подсладена вода за около 20 минути.
- 7 Междуременно разтопете останалото масло в тиган и добавете 150 g галета.
- 8 Отцедете сготвените кнедли и ги овалайте в маслените трохи.
- 9 Сервирайте с крушите и поръсете с пудра захар.

