

Tvarohové knedličky

Kysnuté ovocné knedličky s tvarohom

Suroviny do cesta:

Polohrubá múka 350 g

Kryštálový cukor 30 g

Maslo 30 g

Droždie 20 g

Mlieko 250 ml

Vaječné žĺtky 2 kusy

Sol' 4 g

Maliny, černice, marhule, slivky 250 g

Suroviny na posyp:

Hrudkový tvaroh 250 g

Práškový cukor 100 g

Maslo 150 g

Postup:

Zo 100 ml vlažného mlieka, 20 g droždia, lyžičky kryštálového cukru a dvoch hrstí múky si pripravíme riedky kvások.

Keď nám kvások vykysne (cca 15 min.) pridáme ho k múke, zvyšku cukru, soli, žĺtkom, maslu a zvyšku mlieka. Vypracujeme voľnejšie cesto, ktoré necháme cca 40 minút kysnúť v miske prikryté utierkou.

Po vykysnutí cesto delíme na kúsky (cca 20 g). Delené cesto hneď tvarujeme pomúčenými rukami do tvaru guľky a ukladáme na pomúčenú dosku. Po vytvarovaní guľiek tieto roztlačíme na malé placky.

Na placky naložíme pripravené (nakrájané) ovocie. Ovocie obalíme cestom a dobre uzavrieme.

Vytvarované knedličky vložíme do vriacej vody a varíme cca 4 minúty (knedličky by mali byť rovnako veľké, aby sa rovnako uvarili).

Uvarené knedličky na tanieri posypeme hrudkovým tvarohom a

práškovým cukrom a nakoniec polejeme roztopeným maslom.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

