

Borůvkové knedlíky s tvarohem

Cuisine: **Czech**

Food category: **Desserts**

Author: **Vlastimil Jaša**

Company: **Retigo**



Program steps

1



Steaming



Termination by time



00:12 hh:mm



97 °C



50 %



Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
máslo do těsta	0.1	kg
vejce	0.12	kg
sůl	0.02	kg
tvaroh měkký	0.3	kg
mléko	0.3	l
mouka hrubá	0.9	kg
Borůvky čerstvé	1.2	kg
tvaroh	0.3	kg
cukr moučka	0.3	kg
máslo	0.3	kg
	0.3	kg

Directions

Z mouky, tvarohu, másla, vejce a soli vypracujeme rychle pěkné těsto.

Na pomoučeném vále ho vyválíme asi na 3 mm tloušťky a rádlíkem rozdělíme na podobně velké díly, asi tak 6 krát 6 cm.

Vložíme si dílek těsta do dlaně a naplníme lžící borůvek.

Opatrně zabalíme a vytvoříme kulatý knedlíček.

Takto připravené borůvkové knedlíky skládáme jeden vedle druhého s 3cm mezerou na vymazaný perforovaný, tedy děrovanou nerezovou GN 40mm vysokou.

Výše uvedená program si nastavíme v Konvektomatu a po přípravě teploty vkládáme v ně.

Po skončení vaření pomažeme rozehřátým máslem a nebo nejlépe ihned servírujeme. Nejprve posypeme cukrem podle chuti, pak polijeme rozpuštěným máslem a nakonec ozdobíme tvarohem a borůvkami.

Recommended accessories



GN container Stainless steel perforated