Borůvkové knedlíky s tvarohem

Cuisine: **Czech**
Food category: **Desserts**

Author: xVlastimil xJaša
Company: xRetigo

Program steps

1	Steaming		Termination by time	00:12	hh:mm	97	°C	50	%		

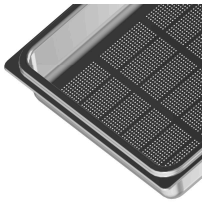
Ingredients - number of portions - 10

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 rádýlkem 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 velde 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