

MERUŇKOVÉ KNEDLÍKY S VANILKOVOU PĚNOU

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- meruňky 500 g
- marcipán 200 g
- brambory 250 g
- ricotta 250 g
- polohrubá mouka 250 g
- cukr 1 lžíce
- limetková kůra 2 ks
- vejce 2 ks
- **Vanilková pěna**
- žloutek 6 ks
- cukr 3 lžíce
- dezertní víno 1.5 dl
- vanilkový lusk 1 ks
- **Na podávání**
- stouhaný marcipán 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vypracujeme těsto, které rozválíme na dlouhy váleček. Nakrájíme jednotlivé kousky, dlaní lehce roztlačíme a plníme marcipánem naplněnými meruňkami. Vaříme v lehce osolené vodě asi 5 minut. Po uvaření vložíme na pánev s rozpuštěným máslem, aby knedlíky neokoraly.

Vanilková pěna

Suroviny smícháme v ohnivzdorné misce. Položíme ji nad rendlík, ve kterém se nám lehce vaří voda a takto nad vodní lázní vyšleháme hustou pěnu.