

Malinové knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražené maliny 250 g
- Jemná krupička 200 g
- Hrubá mouka 150 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 3.5 dl
- Bílá čokoláda 50 g
- Máslo 40 g
- Cukr 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Nasekané pistácie na posypání 1 hrst
- **Omáčka**
- Hořká čokoláda 80 g
- Smetana 0.5 dl
- Žloutek 1 ks
- Med 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílou čokoládu rozpustíme, pomocí malého kornoutku ji opatrně nastříkáme do mražených malin a maliny vrátíme zpět do mrazáku. Krupičku jemně osmahneme na másle, zalijeme mlékem, přidáme

špetku soli, a cukr a uvaříme hustou kaši. Necháme ji za občasného zamíchání částečně zchladnout, pak do ní vmícháme jedno po druhém vejce a postupně tolik mouky, aby vzniklo vláčné těsto a dostatečně husté těsto, které necháme asi 10 minut odpočinout. V kovové misce smícháme smetanu se žloutkem a medem, misku ponoříme do horké vodní lázně, směs vyšleháme do zhoustnutí a vmícháme ji do rozpuštěné hořké čokolády. Z připraveného těsta lžící vykrajujeme kousky a do každého zabalíme zmrzlou malinu. Knedlíčky uvaříme v lehce osolené vodě (asi 7 minut), rozdělíme je na talíře, doplníme teplou čokoládou a omáčkou a posypeme pistáciemi.