

Čokoladne germknedle

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6 porcija

Sastojci

150 ml K Plus mlijeka
1 žličica meda
1 žličica Sweet chef kvasca
250 g brašna
30 g kakaa
40 g K Plus maslaca
1 K plus jaje
2 Sweet chef vanilin šećera
6 žličice K Plus džema od višnje
6 kockica čokolade

Za umak od vanilije:

350 ml K Plus mlijeka
2 K plus žumanjka
60 g šećera
1 žličica ekstrakta vanilije
1,5 žličica kukuruznog škroba

Za kuhanje:

250 ml vode
15 g K Plus maslaca
1 prstohvat soli

Nutritivne vrijednosti



Pomiješajte mlako mlijeko s medom. Dodajte kvasac i ostavite 10 minuta. U posudi pomiješajte brašno s kakaom. Dodajte smjesu s kvascem, maslac, jaje i vanilin šećer. Mijesite oko 7 minuta, dok niste dobili glatko tijesto. Pokrijte i ostavite da se diže na toplom mjestu oko 1,5 sat.

Tijesto premijesite na pobrašnjenoj radnoj površini i podijelite na 6 jednakih dijelova. Svaki oblikujte u kuglicu. Kuglice tijesta spljoštite i svaku napunite sa žličicom džema i kockicom čokolade. Pažljivo zatvorite tijesto i ponovno ga oblikujte u kuglu. Prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite da se dižu još 30 minuta.

Za umak na srednjoj vatri zagrijte mlijeko s ekstraktom vanilije. U drugoj posudi pjenjačom miješajte žumanjke sa šećerom, dodajte škrob i malo hladnog mlijeka, pa sve dodajte u vruće mlijeko. Miješajte na laganoj vatri dok se umak malo ne zgusne.

Kada su knedle narasle u visokoj tavi zakuhajte vodu s maslacem i prstohvatom soli. Pažljivo stavite 3 knedle u tavu i zatvorite poklopcem. Pustite da lagano krčkaju na srednjoj vatri 5 minuta, zatim smanjite na najnižu razinu i ostavite da se kuhaju 15 minuta. Ponovite s preostalim knedlama. Knedle možete skuhati i u posudi za kuhanje na pari, bit će im potrebno 20 minuta.

Poslužite s umakom od vanilije.

