



Găluște de caise cu firimituri de zahăr

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **20 min**

Timp total **1h 10 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

Ingredient

Găluște de caise

- 60 g Unt, rece, în bucăți
- 1 Vârf de sare
- 60 g Grâu comun
- 250 g quarc cu conținut scăzut de grăsimi
- 1 ou
- 130 g făină
- 8 - 10 Caise, mici, înșămânțate
- făină, pentru lucru

Firimituri de zahăr

- 100 g unt
- 3 - 4 linguri de zahăr
- 100 g pesmet, de casă

Pregătire

Găluște de caise

1. Puneți untul, sarea și grișul în vasul de amestecare și amestecați timp de **10 secunde/etapa 4**.
2. Adăugați brânza de vaci și oul, amestecați timp de **30 de secunde / nivelul 4** și lăsați să se odihnească timp de 30 de minute într-un loc răcoros.
3. Apoi adăugați făina și amestecați timp de **45 sec./pasul 4**.
4. Cu mâinile umezite în mână, formați 8-10 turte plate, puneți câte o caise pe fiecare, formați aluatul în jurul caisei într-o găluște care trebuie complet închisă. Remodelați cu puțină făină și puneți-o pe o suprafață de lucru făinoasă.
5. Puneți toate găluștele într-o cratiță cu apă sărată ușor clocotită în același timp și lăsați-le abrupte pe aragaz până când găluștele ies la suprafață. Acest lucru durează aproximativ 12-15 minute. Îndepărtați găluștele cu o lingură crestată.

Firimituri de zahăr

1. Topiți untul într-o tigaie pe aragaz, adăugați zahăr și pesmet și prăjiți până când se rumenește auriu.
2. Se rostogolesc găluștele în ea și se servesc imediat.

Elemente utile

oală mare, Vatră Separator Tigaie

Sugestii & Sfaturi

- Unele dintre pesmet pot fi înlocuite cu alune măcinate sau nuci.
- Un vârf de scorțișoară în amestec are, de asemenea, un gust foarte bun.
- Găluștele sunt ușor de preparat și înghețate după formare. Dacă este necesar, scoateți numărul dorit din congelator și adăugați-l direct în apă sărată clocotită.
- După însămânțare, umpleți caisele mai puțin aromate cu un cub de zahăr.
- Alte tipuri de fructe, cum ar fi prunele sau prunele mirabelle, sunt, de asemenea, potrivite ca umplutură de găluște.