

Сливовые клёцки по-богемски в сухарях панко

Общее время **105 мин** 30 мин Время подготовки 60 мин Время приготовления 15 мин Время на расстойку теста

Пищевая ценность (на порцию):
3 083 кДж / 740 ккал

Жиры: **37,1 г** Белки: **12,9 г**
Углеводы: **86,9 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Dumplings:

400 г	картофеля
	крахмалистого сорта
100 г	пшеничной муки
25 г	манной крупы
20 г	мягкого сливочного
	масла
1	яичный желток
50 г	сахара
0,5 ч. л.	соли
8	слив сорта дамсон
8	небольших кубиков
	сахара
0,5	молотой корицы
0,25	молотого кардамона
2 ст. л.	<u>соевого соуса</u>
	<u>натурального брожения</u>
	<u>Kikkoman</u>
0,5 ч. л.	соли для воды для
	варки
2 ст. л.	пшеничной муки для
	присыпки

Панировка:

80 г	сливочного масла
100 г	<u>панко Kikkoman -</u>
	<u>хрустящих</u>
	<u>панировочных сухарей</u>

Для ванильной пены:

1	стручок ванили
3	яичных желтка
8 г	ванильного сахара
1 ст. л.	сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г мучнистого картофеля - **100 г** пшеничной муки - **25 г** манки - **20 г** мягкого сливочного масла - **1** яичный желток - **50 г** сахара - **0,5 ч. л.** соли

Тщательно вымойте картофель и отварите в кожуре 25–30 минут до готовности. Слейте воду, дайте картофелю немного остыть, очистите его и, пока он ещё горячий, пропустите через картофеледавилку. Дайте остыть. Смешайте муку, манную крупу, сливочное масло, яичный желток, сахар и соль с картофелем, затем дайте постоять 15 минут.

Шаг 2

8 слив сорта дамсон - **8** небольших кубиков сахара - **0,5 ч. л.** молотой корицы - **0,25 ч. л.** молотого кардамона - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **0,5 ч. л.** соли для воды для варки - **2 ст. л.** пшеничной муки для присыпки

Надрежьте сливы, удалите косточки и положите в каждую по одному кубику сахара. Смешайте корицу, кардамон и соевый соус Kikkoman. Смажьте сливы смесью. Доведите до кипения воду с солью в большой кастрюле. На посыпанной мукой поверхности раскатайте картофельное тесто в брусок толщиной около 5 см. Нарежьте на 8 кусочков и слегка приплюсните. Положите по одной сливе на каждый кусочек, сформируйте клёцки и варите их в кипящей воде 10–15 минут до готовности.

Шаг 3

125 мл

жирных сливок
Веточка мяты

80 г сливочного масла - **100 г** панко Kikkoman -
хрустящих панировочных сухарей

Растопите сливочное масло на большой сковороде и обжарьте панко Kikkoman до золотистого цвета. Выньте готовые клёцки из воды шумовкой, хорошо просушите и обваляйте в обжаренных панировочных сухарях.

Шаг 4

1 стручок ванили - **3** яичных желтка - **8 г**
ванильного сахара - **1 ст. л.** сахара - **125 мл**
жирных сливок - Веточка мяты

Разрежьте стручок ванили по длине и выскоблите семена. Взбивайте яичные желтки с семенами ванили, ванильным сахаром, сахаром и сливками на водяной бане 5 минут, пока масса не станет светлой и пенистой. Выложите клёцки на тарелки, полейте ванильной пенкой и подавайте. Украсьте мятой и поджаренной панировкой Kikkoman.