Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Творожные кнели с чернично-мятным соусом на грушевой подушке

23 мая 2012 05:14 · https://open-cook.ru/recipes/tvorozhnye-kneli-s-chernichno-myatnym-sousom-na-grushevoj-podushke



Это блюдо родилось спонтанно. Изначально планировался просто творог с черникой, но под Элвиса Пресли и танцы на кухне появилось вот это. Просто, быстро, вкусно и весело.

На 2 порции нужно:

- 1 груша (лучше взять сорта Уильямс, она кисло-сладкая и как нельзя лучше подходит по вкусу
- 200 гр творога
- 100 гр сметаны

- 150 гр черники (сейчас не сезон, потому черника была замороженной)
- 1 веточка мяты
- 4 ст. сахара (1 для груши, 2 для черники и 1 для творога)
- 1/2 ч.л. ванильного сахара
- 1 ст.л. картофельного крахмала
- 2,5 ст.л. воды
- 1/2 лайма

Грушу разрезаем поперек, на одну порцию – 2 кружка:



Из каждого кружочка осторожно вырезаем сердцевину:



Разогреваем сковороду на среднем огне, наливаем воду, добавляем 1 ст.л. сахара, помешиваем:



Когда сахар растворится и сироп закипит



Отправляем туда наши груши:



Добавляем несколько капель лаймового сока, держим на сковороде по 1 минуте с каждой стороны, нужно чтобы ломтики груши стали мягкими, но не разваливались:



Снимаем грушевые кружочки на тарелку:



В наш сироп выкладываем чернику:



Добавляем 2 ст.л. сахара и помешивая варим на среднем огне минуты 4:



Вот такие красивые пузырьки будут появляться на сковороде с ягодами:



Отправляем к ягодам крахмал, все хорошенько перемешиваем и оставляем на огне на 4 минуты:





В миске смешиваем творог, сметану, сахар и ванильный сахар:



Для соуса нам понадобятся листья с одной веточки мяты (не нужно класть много мяты, иначе она забьет вкус черники, а ее задача – лишь дать приятный привкус:



Мяту мелко рубим:



Добавляем мяту к чернике, перемешиваем и снимаем с огня, чтобы соус немного остыл:



Еще раз хорошенько растираем творог:



На красивую тарелку выкладываем по 2 грушевых кружка на порцию:



Теперь начинается самое интересное. Если вы умеете делать кнели, то просто пропустите этот этап. Мы делали их в первый раз. Примерно это выглядит так: берем 2 столовые лодки, на одну зачерпываем творог, второй подхватываем его



И перекидываем с ложки на ложку, местами прижимая, чтобы получилась красивая ровная штучка:






open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Готовые кнельки выкладываем на грушевые кружочки, по одной кнели на кружок и поливаем соусом, можно украсить мятными листочками:



Если вы дождетесь когда соус полностью остынет, то получите вкусный освежающий десерт. Мы сделали его не очень сладким, чтобы излишняя сладость не вызывала жажду:






open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 1

Марина # 13:20 20.08.2019

кнели не варят?