

Raffaello knedle



težina: **lako**

za: **3** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 2 srednja krompira
- 2 **kašike** kokosovog butera
- 2 **kašike** kristal secera
- 1/2 jajeta
- 2 **pune šake** brašna
- 1 vanilin šećer

Punjenje:

- 1/2 **kesice** pudinga od vanile
- 2 **kašike** kokosovog butera
- 6 **kašika** secera
- 7 **kompece** nog lešnika

Posipanje:

- 5 **kašika** kokosa
- 2 **kašika** mlevenog keksa
- 3 **kašike** kristal secera

Priprema

Prvo skuvati puding sa šećerom u mleku (poželjno je da bude malo ree skuvan) i ostaviti ga da se ogladi pa mu dodati kokos buter. Dobijeni krem ubacivati u coskove kesice od zavrzivaca (2 kafene kašicice) i u svaku buducu krem kuglicu ubacivati po 1 lešnik, potom kesice uvezati i stavljati u friz na 25 minuta. Obariti krompir u ljusti, oljustiti ga dok je još uvek topao. Gnjecilicom ispasirati krompir dodavajuci mu vanilin i kristal šećer pa kokosov buter.

Testu dodati brasno i 1/2 jajeta i sve rucno sjediniti. Vaditi loptice testa, razvuci ih u krug na šaku i u sredinu stavljati zaledjenu kuglicu puding krema pa formirati rukom knedlu. Izae 7 komada knedli od ove kolicine.

U kipucu vodu ubacivati knedle, a vaditi ih cim isplivaju na površinu. Knedle vaditi cediljkom na krpu da upiju suvišnu tecnost pa ih vruce uvaljivati u mleveni keks, šećer i kokos.

Savet