

Tofu ovocné knedlíčky

na 45 knedlíčků (o průměru asi 3 cm):

2 kostky přírodního tofu (celkem 360 g)

2 vanilkové cukry

2 polévkové lžíce moučkového (hnědého) cukru

1 polévková lžíce vanilkového pudinkového prášku

2 polévkové lžíce citronové šťávy

špetka soli

80 ml rostlinného mléka

asi 250 g hrubé mouky (nebo dětské krupičky s polohrubou moukou)

asi 6 větších meruněk pokrájených na osminky nebo jiného vhodného ovoce
(čokoláda je také výborná)

voda na uvaření

na dozdobení máslo, cukr, mák, skořice či oblíbené suroviny na dochucení

Vše vyjma mouky a ovoce rozmixujeme dohladka ponorným mixérem ve vhodné vyšší nádobě. Směs přidáme k mouce a prohněteme. Těsto by se nemělo lepit ani se drolit. Hustotu doladíme mlékem nebo moukou. Necháme chvíli odležet. Mezitím si omyjeme, osušíme a nakrájíme meruňky. Z těsta odkrajujeme lžící kousky těsta a na pomoučené podložce rozmačkáme na asi 3 mm tlustou placičku, do které zabalujeme kousky ovoce. Vaříme ve vroucí vodě od vložení celkem 7 minut (tj. asi 2 minuty po vyplavání na hladinu). Podáváme dozdobené podle osobních chutí.

Tip: Kromě náplně z jiného ovoce lze uvařit knedlíčky i bez náplně a podávat s ovocnou omáčkou. Výborné jsou také s kostičkou kvalitní čokolády.