Jahodové knedlíky s ovocnou omáčkou

Ingredience na 10 porcí

NÁPLŇ

jahody čerstvé – 1200 g

TĚSTO NA KNEDLÍKY

tofu natural – 1000 g
hladká mouka – 530 g
ovesné mléko – 350 g
vanilkový cukr – 70 g
sol – 5 g
cukr – 150 g

OMÁČKA

čerstvý citron – 150 g
jablka Gala – 650 g
mandle – 70 g
máta – 5 g

Těsto na knedlíky

Tofu rozmixujeme najemno v mixéru s ovesným mlékem. V misce promícháme s moukou, vanilkovým cukrem, špetkou soli a citronovou kůrou. Těsto zpracujeme jen krátce. Výsledná hmota bude vlhká a bude se mírně lepit. Navlhčenými dlaněmi odebíráme malé porce těsta (cca 32 g) a balíme do nich jahody. Vložíme do vroucí vody a vaříme 3 až 5 minut.

Omáčka

Očištěné a nakrájené zbytky jahod a nakrájená jablka rozmixujeme společně se šťávou z vymačkaného citronu a dosladíme cukrem. Mandle nasekáme v mixéru.

Servírování

Nalijeme na talíř 160 g omáčky, na ni posadíme 5 ks knedlíčků, posypeme nasekanými mandlemi a ozdobíme čerstvou mátou.