



Vruchtenyoghurt

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	8 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met knapperige granola

blauwe bessen

200 g blauwe bessen

50 g geleisuiker

1 mespunt kardemompoeder

Yoghurt

600 ml volle melk

2 el natuuryoghurt

Granola

2 el honing

1 el raapzaadolie

2 tl kaneelpoeder

100 g speltvlokken

2 el gepofte spelt

2 el walnoten, gehakt

1 el grof gemalen lijnzaad

blauwe bessen

Alle ingrediënten in een kleine pan op middelhoog vuur ca. 10 minuten zachtjes laten koken. Over 4 schone glazen verdelen en laten afkoelen.





Yoghurt

De melk en de yoghurt goed door elkaar roeren, voorzichtig over de blauwe bessen in de glazen gieten.

De yoghurt op een roestvrijstalen plaat op het onderste niveau plaatsen. 8 uur met de functie Stomen fermenteren op 40 °C, tot de yoghurt stevig is.

Afgedekt in de koelkast laten afkoelen.

Granola

De gaarruimte met hete lucht tot 160 °C voorverwarmen.

De honing, de raapzaadolie en de kaneel in een pan op laag vuur verwarmen. Van het vuur nemen en de overige ingrediënten toevoegen, goed mengen. Op een met bakpapier beklede bakplaat verdelen.

Op het middelste niveau gedurende 20 minuten bakken.

Opdielen

Naar wens granola over de yoghurt verdelen.

De overgebleven granola in een dichte bak droog en donker bewaren.

Gaarstappen

Steaming 100 °C gedurende 7 Hrs 40 Mins

Gerecht eruit nemen. Bereiden.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hot air 160 °C gedurende 20 Mins

Tips

Als alternatief voor gekochte yoghurt yoghurtferment gebruiken. Hiervoor de bereidingswijze op de verpakking in acht nemen.

Accessoires

4 inmaakglazen à 200 ml

Roestvrijstalen plaat

Bakplaat

