Фруктовый йогурт

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	2 Hrs
Время приготовления	8 Hrs 20 Mins
Порции	4
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

с хрустящей гранолой

Черника

200 г черники

50 г желирующего сахара

1 щепотка молотого кардамона

Йогурт

600 мл цельного молока

2 ст. л. натурального йогурта

Гранола

2 ст. л. меда

1 ст. л. рапсового масла

2 ч. л. молотой корицы

100 г хлопьев спельты

2 ст. л. воздушной спельты

2 ст. л. ядер грецкого ореха, измельченных

1 ст. л. измельченных семян льна

Черника

Тушить все ингредиенты в маленькой сковороде на среднем огне около 10 минут. Разлить в 4 чистых стакана и дать остыть.

Йогурт

Молоко и йогурт хорошо перемешать, аккуратно разлить по банкам для консервирования, наполненным черникой.

Ферментировать йогурт в режиме приготовления на пару на противне из нержавеющей стали на нижнем уровне при температуре 40 °C в течение 8 часов и дать ему застыть.

Накрыв крышкой, дать остыть в холодильнике.

Гранола

Предварительно разогреть камеру до 160 °C в режиме обдува горячим воздухом.

Нагреть мед, рапсовое масло и корицу в сковороде на слабом огне. Снять с плиты, добавить остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекать на среднем уровне в течение 20 минут.

Украшение

По желанию выложить гранолу на йогурт.

Оставшуюся гранолу хранить в закрытой емкости в сухом, защищенном от света месте.

Шаги приготовления

Steaming 100 °C в течение 8 Hrs

Достать блюдо. Сервировать.

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air 160 °C в течение 20 Mins

Советы

В качестве альтернативы покупному йогурту можно использовать закваску для йогурта. При этом следовать инструкциям по приготовлению, указанным на упаковке.

Аксессуары

4 банки для консервирования по 200 мл

Противень из нержавеющей стали

Противень

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022