



Йогурт

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 15 Mins
Время 8 Hrs
приготовления
Порции 8
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021
года

Домашний йогурт – свежий, с кислинкой и естественно сливочный – натуральный йогурт является идеальной основой или заправкой для сладких и пикантных блюд. Независимо от того, употребляется ли он в чистом виде, с фруктами или мюсли, он всегда имеет восхитительно легкий вкус.

Ингредиенты

1 л цельного молока
2 ст. л. пастеризованного
натурального йогурта

Приготовление

Тщательно перемешать молоко и йогурт. Поставить баночки на перфорированный противень из нержавеющей стали. Разлить йогуртовое молоко по баночкам. Поместить противень в холодную камеру и оставить в режиме приготовления на пару при температуре 40 °C прибл. на 8 часов. Охладить йогурт, накрыть и хранить в холодильнике.

Steaming 40 °C в течение 8 Hrs

Советы

На дно баночек выложить немного фруктового пюре или шоколадной массы, аккуратно влить йогуртовое молоко, не перемешивая слишком сильно, и готовить, как описано.

Аксессуары

8 баночек по 150 мл каждая, тщательно вымытые, стерилизованные
Емкость для термообработки, перфорированная





Дополнительная информация

Составлен

04.08.2025

