Фруктовий йогурт

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	2 годин
Час готування	8 годин 20 хв
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з хрусткими мюслі

Чорниця

200 г чорниці

50 г желювального цукру

1 дрібка меленого кардамону

Йогурт

600 мл незбираного молока

2 ст. л. натурального йогурту

Мюслі

2 ст. л. меду

1 ст. л. рапсової олії

2 ч. л. меленої кориці

100 г пластівців спельти

2 ст. л. повітряної спельти

2 ст. л. ядер волоських горіхів, подрібнених

1 ст. л. подрібненого насіння льону

Чорниця

Варіть усі інгредієнти в невеликій сковороді на середньому вогні впродовж приблизно 10 хвилин. Розкладіть у 4 чисті банки й дайте охолонути.

Йогурт

Добре змішайте молоко та йогурт, обережно розлийте в банки з чорницею.

Готуйте йогурт у режимі готування на парі на деку з нержавіючої сталі на нижньому рівні за температури 40 °C впродовж 8 годин, після чого дайте застигнути.

Накрийте кришкою і залиште охолонути в холодильнику.

Мюслі

Попередньо розігрійте камеру до температури 160 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.

Розігрійте на сковороді на повільному вогні мед, ріпакову олію та корицю. Зніміть з плити й додайте решту інгредієнтів. Ретельно перемішайте. Викладіть на застелене папером для випікання деко.

Випікайте на середньому рівні впродовж 20 хвилин.

Прикрашання

За бажанням можна викласти мюслі на йогурт.

Решту мюслі зберігайте в закритому посуді, в сухому та захищеному від світла місці.

Етапи приготування

Готування на парі 100 °C протягом 8 годин

Дістаньте страву. Сервіруйте.

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря 160 °C протягом 20 хв

Поради

Замість магазинного йогурту використовуйте закваску для йогурту. Для цього дотримуйтесь інструкцій з приготування на опакованні.

Аксесуари

4 банки для консервування місткістю по 200 мл

Деко з нержавіючої сталі

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022