Йогурт

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час готування	8 годин
Порції	8
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Домашній йогурт – свіжий, з кислинкою і вершковий – натуральний йогурт є ідеальною основою або заправкою для солодких і пікантних страв. Чистий, з фруктами або мюслі, він завжди має надзвичайно легкий смак.

Інгредієнти

1 л незбираного молока

2 ст. л. пастеризованого натурального йогурту

Приготування

Добре перемішати молоко та йогурт. Поставити баночки на перфороване деко з нержавіючої сталі. Розлити йогуртове молоко по баночках. Помістити деко в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 40 °C прибл. 8 годин до повного застигання. Дати йогурту охолонути, накрити і зберігати в холодильнику.

Готування на парі 40 °C протягом 8 годин

Поради

На дно баночок викласти трохи фруктового пюре або шоколадної маси, акуратно влити йогуртове молоко, не перемішуючи занадто сильно, і готувати, як описано.

Аксесуари

8 баночок ємністю 150 мл кожна, добре вимиті, стерилізовані

Перфорована форма для термообробки

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025