




## FRISS DIÓS SAJT

### HOZZÁVALÓK

- 1500 g friss tej
- 200 g tejföl 18% zsírtartalommal
- 250 g víz, plusz a dió áztatásához
- 30 g citromlé, frissen facsart
- 100 g dió

### ELKÉSZÍTÉS

**1.** Öntse a tejet és a tejfölt a keverőedénybe, majd melegítse **5 p/40°C/1-es fokozaton**. Tegye át a keveréket egy akkora kerámia- vagy üvegtálba, hogy beleférjen a Varoma tálba és lehessen zárni a Varomát. Fedje le a tálat hőálló fóliával, helyezze a Varoma tálba és zárja le a Varomát.

**2.** Tegyen 250 g vizet és a citromlevet a keverőedénybe, helyezze a zárt Varomát a helyére, majd indítsa el az **Erjesztést**  **8 óra/70°C-on**. Óvatosan vegye le a Varomát, és ürítse ki a keverőedényt.

**3.** Helyezzen egy kis edényt a keverőedény fedelére, és mérje bele a diót. Ezután öntse le a diót forrásban lévő vízzel, és hagyja ázni 5 percre.

**4.** Helyezzen egy kis edényt fejjel lefelé egy nagyobb edény aljára. Fedje le a párolókosarat sajtkendővel, mielőtt a kis edény tetejére helyezi (ez lehetővé teszi, hogy a sajt a csöpögő savó felett magasan maradjon). A lecsepegtetett diót tegye át a párolókosárba, öntse bele az erjesztett tejet, fedje le sajtruhával, majd egy kis tányérral, amelyre nehezéket helyez (lásd: Tippek) a sajt nyomkodásához. Hagyja lecsepegni körülbelül 3 órán keresztül, miközben a tejsavót a nagy edénybe csepeg. Ha letelt az idő, tegye át a sajtot a sajtkeendővel egy kis tálkába, enyhén nyomkodja meg, és formázza, és felhasználásig tartsa a hűtőben.

**5.** Tálalja a sajtot kenyérhez egy ki mézzel meglocsolva.

### TIPPEK

- Használjon húskloffolót vagy egy kis edényt súlyként (kb. 200 g) a sajt összenyomásához anélkül, hogy darabokra törné.



Előkészítés  
10 perc



Teljes idő  
12 óra 10 perc



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
12 adag