



VANÍLIA JOGHURT

HOZZÁVALÓK

- 1 vaníliarúd vagy 1 ½ tk vaníliapaszta
- 800 g tej
- 1 csipet kurkuma, őrölt, a színhez (opcionális)
- 120 g natúr joghurt (3,6% zsírtartalommal)
- 40-60 g cukor
- 10 g tejpör (opcionális)
- 250 g víz
- 1 tk citromsav vagy 30 g citromlé

ELKÉSZÍTÉS

1. Ha friss vaníliarudat használ, kaparja ki a pépet, és vágja kockákra a vaníliarudat. Helyezze a tejet, a vanília pépet és a hüvelyt vagy pasztát, és ha használ, a kurkumát a keverőedénybe, tegye a párolókosarat a keverőedény fedelére, hogy elkerülje a fröccsenést, és melegítse **10 perc/95°C/☞/1-es fokozaton**. Vegye ki a keverőedényt a készülékből, vegye le a fedelet, és hagyja a tejet 40°C-ra hűlni kb. 45 percig (tegye be a keverőedényt a gép testbe és olvassa le a hőmérsékletet). Közben a tejet időnként keverje, szükség esetén tegye hűtőbe és 8 jól megtisztított joghurtos püveget készítsen elő (kb. 120 ml-es). Ezután távolítsa el a vaníliarudat.

2. Helyezze vissza a keverőedényt, a langyos tejhez adja hozzá a joghurtot és cukrot és ha használ a tejpört és keverje **30 mp/3,5-ös fokozaton**. Öntse a joghurtos keveréket a tiszta joghurtos üvegekbe, fedje le fedővel vagy fóliával, és tegye a Varoma edénybe. Öblítse ki a keverőedényt.

3. Öntse a vizet és a citromsavat a keverőedénybe, állítsa a Varomát a helyére, zárja le és fermentálja **☞10 óra/70°C-on**. Tegye félre a Varomát, tegye hűtőbe a joghurtos üvegeket legalább 2 órára, és használja fel szükség szerint.

TIPPEK

- A vízben lévő citromsav hozzájárul a joghurt hosszú élettartamához.
- A joghurt fóliával vagy fedővel letakarva a hűtőszekrényben legfeljebb 8 napig tartható.
- Az eredmény állagában és ízében nagy szerepet játszik az alapanyagok minősége. Győződjön meg arról, hogy az Ön által használt joghurt valódi joghurtbaktérium-kultúrákat tartalmaz. A tejpör keményebb állagot is biztosít.
- A tisztaság különösen fontos – ezért alaposan tisztítsa meg az üvegeket és a keverőedényt.
- A vaníliás joghurt elkészíthető juhtejből, kecsketejből vagy szójatermékekkel.



Előkészítés
20 perc



Teljes idő
13 óra



Nehézségi fok
könnyű



Adag
8 üveg