



VEGÁN SZÓJAJOGHURT

HOZZÁVALÓK

- 800 g szójaitalt (lásd: Tippek)
- 120 g szójajoghurt (lásd: Tippek)
- 10 g szójaliszt (opcionális)
- 250 g víz
- 1 tk citromsav vagy 30 g citromlé

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse a szójaitalt, a szójajoghurtot és ha szükséges a szójalisztet a keverőedénybe, és melegítse **5 p 30 mp/40°C/2.5-es fokozaton**. Közben készítsen elő 8 alaposan megtisztított joghurtos üveget (kb. 120 ml-es) megfelelő fedővel vagy fóliával.
2. Öntse a joghurtos keveréket üvegekbe, zárja le fedővel vagy hőálló fóliával, és tegye a Varoma táliba. 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. Szójaliszttel szilárdabb és homogénebb az eredmény.
- A tisztaság különösen fontos – ezért alaposan tisztítsa meg az üvegeket és a keverőedényt. Ezt megteheti gőz fölött a Varomában, vagy sütőben, vagy serpenyőben. Ha nemkívánatos baktériumok kerülnek a joghurtba, viszkózus állagot kaphat.
- Használja a házi joghurtot a következő adag elkészítéséhez gyártáshoz.
- A szójajoghurt helyett joghurtos erjesztő is használható. Ezután 900 g szójaitalt és joghurtos fermentációt használjon a csomagoláson található utasítások szerint.
- Ízlés szerint az 1. lépésben a joghurt kb. 40 g cukorral édesíthető.



Előkészítés
5 perc



Teljes idő
12 óra 5 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
8 üveg