

Kilner Sada na výrobu domáceho jogurtu

Použitie a údržba

Upozornenie: Nevlievajte do pohára vriacu tekutinu.

- Pred prvým použitím vždy očistite všetky súčasti.
- Dôkladne ich umyte a opláchnite v čistej, teplej vode.
- Sklenené nádoby je možné umývať v umývačke riadu.
- Kovové časti umývajte len ručne. Dôkladne ich osušte.
- Nenechávajte ich voľne uschnúť.
- Izoláciu utierajte iba vlhkou handričkou.

KILNER®
EST 1842
Yoghurt Making Set
Recipes • Care & Use



Recepty

Jogurt s malinami a chia semenkami

Budete potrebovať:

- 500 ml kravského mlieka
- 2 polievkové lyžice jogurtu so živými kultúrami
- 50 g čerstvých malín
- 1 polievkovú lyžicu chia semienok
- med na dochutenie

Postup:

1. Nalejte mlieko do hrnca a ohrievajte na strednom plameni.
2. Privedte mlieko do bodu varu, približne na 80–82 °C – na overenie použite teplomer.
3. Nechajte mlieko vychladnúť na teplotu 43–46 °C.
4. Nalejte 250 ml teplého mlieka do pohára Kilner.
5. Pridajte dve polievkové lyžice jogurtu so živými kultúrami a rozmiešajte dohľadka.
6. Do pohára pridajte zvyšok mlieka, med a premiešajte.
7. Nasadte kovové viečko a pohár pevne uzavrite.
8. Vložte zatvorený pohár do izolačného obalu.
9. Uložte na tmavé miesto pri izbovej teplote, ideálne 20–22 °C, na 8–10 hodín.
10. Po 8–10 hodinách skontrolujte konzistenciu jogurtu. Jemne pohýbte pohárom – ak je obsah jemne zhutnutý, jogurt je hotový. Ak máte radšej hustejší jogurt, nechajte ho v izolačnom obale ešte ďalšie 2 hodiny.
11. Jogurt je teraz pripravený na konzumáciu. Pridajte maliny
12. a chia semienka alebo inú obľúbenú ozdobu podľa vlastnej chuti.

Takto pripravený jogurt vydrží v chladničke až 2 týždne.

