



# Фруктовый йогурт

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время простоя 2 Hrs  
Время приготовления 8 Hrs  
Порции 4  
прибор ComhairSteamer V2000 с 2021 года

с хрустящей гранолой

## Черника

---

200 г черники  
50 г желирующего сахара  
1 щепотка молотого кардамона

## Йогурт

---

600 мл цельного молока  
2 ст. л. натурального йогурта

## Гранола

---

2 ст. л. меда  
1 ст. л. рапсового масла  
2 ч. л. молотой корицы  
100 г хлопьев спельты  
2 ст. л. воздушной спельты  
2 ст. л. ядер грецкого ореха, измельченных  
1 ст. л. измельченных семян льна

## Черника

---





Тушить все ингредиенты в маленькой сковороде на среднем огне около 10 минут.  
Разлить в 4 чистых стакана и дать остыть.

## Йогурт

---

Молоко и йогурт хорошо перемешать, аккуратно разлить по банкам для консервирования, наполненным черникой.

Ферментировать йогурт в режиме приготовления на пару на противне из нержавеющей стали на нижнем уровне при температуре 40 °C в течение 8 часов и дать ему застыть.

Накрыв крышкой, дать остыть в холодильнике.

## Гранола

---

Предварительно разогреть камеру до 160 °C в режиме обдува горячим воздухом. Нагреть мед, рапсовое масло и корицу в сковороде на слабом огне. Снять с плиты, добавить остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекать на среднем уровне в течение 20 минут.

## Украшение

---

По желанию выложить гранолу на йогурт.

Оставшуюся гранолу хранить в закрытой емкости в сухом, защищенном от света месте.

## Шаги приготовления

---

**Steaming 100 °C в течение 7 Hrs 40 Mins**

**Достать блюдо. Сервировать.**

**Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air**

**Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.**

**Hot air 160 °C в течение 20 Mins**

## Советы

---

В качестве альтернативы покупному йогурту можно использовать закваску для йогурта. При этом следовать инструкциям по приготовлению, указанным на упаковке.

## Аксессуары

---

4 банки для консервирования по 200 мл

Противень из нержавеющей стали

Противень





## Дополнительная информация

---

Составлен

26.01.2022

