

HAMIS TEJFÖL RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 5 liter házitej, vagy bolti "dobozos" (2,8% vagy zsírosabb)
- 1 kapszula kefir kultúra
- túrózsák
- csipet só

KÉSZÍTÉSE:

A tejet beleöntöm egy kisebb lábasba, és melegíteni kezdem.

Csak óvatosan, mert nagyon hamar eléri a 23-25°C-ot.

Közben előveszem a kultúrát a hűtőszekrényből, ketté húzom a kapszulát, és pici langyos vízben feloldom.

1. KULTÚRÁZÁS:

A langyos tejhez hozzákeverem a feloldott kefir kultúrát.

Melegebb helyre teszem, és 12-16 órát hagyom alvadni fedő alatt (23-25°-on) Azért teszek bele dupla adag (10 literhez való) kefir kultúrát, hogy az alvadás mielőbb bekövetkezzen. Ez a körülményektől, de leginkább a hőfoktól erősen függ, nem biztos a 12 órán belüli alvadás. Amikor megalvadt, akkor viszont mielőbb hűtőbe teszem, hogy a savanyodás megálljon, az alvadék pedig tovább szilárduljon.

2. ÉRLELÉS:

Mikor érzem, hogy jó az illata és szépen megalvadt, akkor egy kiskanállal belekóstolok. :) Gyorsan visszafedem, hogy többet ne egyek belőle, és beteszem a hűtőbe, legalább 6 órára. A hideg érlelés közben szilárdul és kapja meg a végső ízeket, aromákat, enyhén szénsavasodik is.

3. CSÖPÖGTETÉS:

Egy kisebb méretű túrózsákat átöblíték langyos vízzel. Kicsavarom, átszedem az alvadékot, és fellógatom 3-6 óra hosszat csepegtetni. Hosszabb idő alatt több savó csepeg ki, a krém sűrűbb lesz. Kifordítom a zsákból egy edénybe, csipet sóval meghintem, majd villával krémesre keverem.

4. TÁROLÁS:

Zárható edénybe szedem, és felhasználásig visszateszem a hűtőbe az elkészült tejföl krémet.

Aromás, friss ízű, krémes állagú finom tejföhlöz nagyon hasonló krém lesz belőle. Jobb, mint bármelyik bolti tejföl! Jól készíthető "dobozos" tejből is. (2,8-3,6%)

Zsírtartalma a kicsöpögtetett krémnek is alacsonyabb, mint a bolti tejfölöknek. (10% alatt) Így kevesebb bűntudattal fogyasztható. :)

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!