



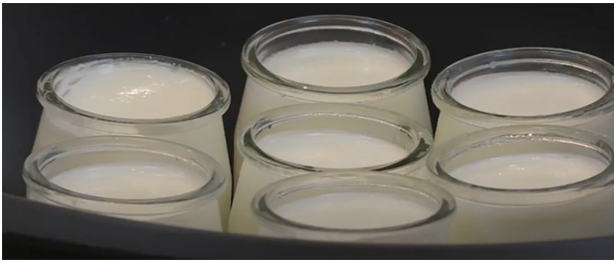
Thermomix

Fermenteren yoghurt

Ingrediënten

- 120 gr yoghurt natuur
- 800 g volle melk
- 40 gr suiker
- 250 gr water
- optioneel zakje agar agar
- 1 afgestreken tl ascorbinezuur (vitamine C in poeder) of 30 gr vers geperste citroensap"

www.alleskunner.be



Instructies

- Plaats yoghurt, melk en suiker en eventueel agar agar in de mengbeker en mix 30 sec/snelheid 4. Verwarm vervolgens met de functie Verwarmen naar 37 graden Of enkele minuten naar 37 graden.
- Giet het yoghurtmengsel in glazen yoghurtpotten van 120 gr en plaats in het midden van de varomaschaal. Draai het deksel op de potten dicht of dek de potten losjes af met huishoudfolie.
- Plaats water en ascorbinezuur of citroensap in de mengbeker. Plaats de varoma in positie en stel in **Fermenteren/10u/70°C**
- Zet de varoma opzij en plaats de yoghurtpotten in de koelkast. Zet minstens 2 uur voor het serveren in de koelkast, of bewaar maximaal 8 dagen, afgedekt in de koelkast.
-