

Rezept Pina Colada Trinkjoghurt

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Südsee-Feeling im Wohnzimmer
- Erfrischend exotischer Trinkgenuss

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

0,5 g oder 4 Messerspitze	LaBiDa L+ Joghurtkulturen, Grundrezept
1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Laktosefreie Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 g oder 1000 ml	Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Normale H-Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)

2. Schritt

500 ml	Selbstgemachter Trinkjoghurt (Eigenbeschaffung)
200 ml	Kokosmilch (Eigenbeschaffung)
150 ml	Ananassaft (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Schritt 1 / Grundrezept Trinkjoghurt
2. Die gewünschte Milch auf ca. 40 ° C erwärmen. Mit einem Thermometer prüfen! Ab und zu umrühren.
3. 0,5 g der Joghurtkultur in einem kleinen Schälchen abmessen und zerkleinern. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
4. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
5. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und für 6 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen.
6. Vor der Weiterverarbeitung 1 - 2 Stunden im Kühlschrank lagern.
7. Schritt 2 / Herstellung Pina Colada Trinkjoghurt
8. Trinkjoghurt mit Kokosmilch und Ananassaft in einen Mixer geben und kurz durchmischen. In 2 Gläser

umfüllen und genießen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100237
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	850 ml
Package Amount	850.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Normale H-Milch CHF 0.00

Milch CHF 0.00

Laktosefreie Milch CHF 0.00

Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch CHF 0.00



LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g

CHF 6.25

2. Schritt

Ananassaft CHF 0.00

Kokosmilch CHF 0.00

Selbstgemachter Trinkjoghurt CHF 0.00

