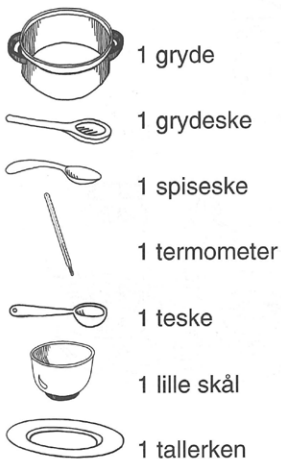


YOGHURT

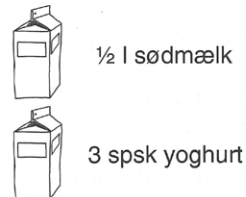


Yoghurt er letmælk eller sødmælk, der er syrnede med yoghurtkultur (mælkesyrekultur). Yoghurt tilsættes ofte syltetøj, fx jordbær.

Redskaber



Varer



Opbevaring af yoghurt under syrning skal foregå ved 41-43° C. Man kan bruge en omvendt urtepotte med en elektrisk pære som varmekilde. Se i lærervejledningens generelle afsnit.

Prøv også:

Fire slags yoghurt

Varer

- 1 liter yoghurt naturel (brug eventuelt den yoghurt, som du selv har fremstillet)
- 1 dl jordbærsyltetøj
- 2 jordbær
- 4 tsk sukker
- 1/2 tsk jordbærearoma
- antal sødepiller, der søder som 4 tsk sukker. Knus pillerne.

Del yoghurten i 4 portioner (å 1/4 liter)

Portion 1 tilsættes 2 spsk jordbærsyltetøj

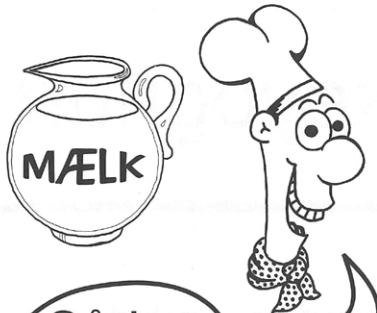
Portion 2 tilsættes 2 spsk hakkede jordbær og 4 tsk sukker

Portion 3 tilsættes så meget syltetøj, så du synes det smager godt

Portion 4 tilsættes 1/2 tsk jordbærearoma og sødepiller = 4 tsk sukker

Smag på de 4 typer yoghurt

YOGHURT



Sådan
gør du

