

Használati utasítás

Leírás

1. Mérőedény (250 ml)
2. Fedőkupak
3. Szűrőnyílás fedővel
4. Habverő tárcsa
5. Habverő bot

6. Fogantyú

Vaj készítése

Hozzávalók: 250 ml szobahőmérsékletű habtejszín (33 % zsírtartalmú), 1 kanál szobahőmérsékletű tejföl, **csipet só és fűszernövények ízlés szerint**

Leírás

1. A habtejszint a kanál tejföllel verje fel a habverő segítségével kb. 2 perc alatt. Amint a habverő tárcsa nehezebben kezd forogni, az edényben elkészült a vaj.
2. A szűrőnyíláson keresztül öntse le a keletkezett írot, ami fogyasztható egészséges italként, vagy felhasználható különféle ételek készítéséhez.
3. Nyissa ki az edény fedelét, öntsön hozzá kb. 100 ml hideg vizet, ízlés szerint sót, vagy fűszernövényeket.
4. Az edényt zárja le és rövid ideig a habverő segítségével újra verje fel az egészet.
5. A szűrőnyíláson keresztül öntse le a felesleges vizet a maradék íróval együtt.
6. Nyissa ki az edényt, a vajat kanál, vagy kenőkés segítségével szedje ki és helyezze a vajtartóba, vagy más megfelelő edénybe.
7. Az így készített vaj hűtőben legalább 7 napig friss marad.

Tipp: A DELLA CASA vajtartó (term.sz. 643142) akár 200 g friss vaj tárolására is alkalmas, keresse eladójánál.

Figyelmeztetés: A friss házi vaj tárolás során kis mennyiségű vizet és írot engedhet ki, amit szükség esetén elég leönteni.