

Veganer aromatisierter Kokosjoghurt «Baskilium-Pina Colada»



Zutaten

veganer Joghurt aus Sojamilch

Für ca. 1000 ml

1000 ml Sojamilch
1 Pck. Joghurt
Starterkulturen, vegan

Aromatisierter Kokosjogurth «Baskilium-Pina Colada»

Für 500 ml

500 ml frisch zubereiteter
Sojamilch
50 ml frisch gemachter
Ananassaft
½ Ananas, klein gewürfelt
½ Bund Basilikum, klein
geschnitten
1-2 EL Galaktose-Tagatose
oder ein anderes
Süßungsmittel Ihrer
Wahl

Dekoration

Basilikum, frische Ananas

Zubereitung

Für das vegane Joghurt aus Sojamilch

Zunächst mischen Sie die Sojamilch gut, so dass sich der wässrige und feste Teil gut miteinander vermengen und eine homogene Flüssigkeit bilden.

Geben Sie die Milch in den Behälter und rühren Sie die Starterkulturen unter und folgen Sie den Anweisungen zur Jogurtherstellung. In der Regel ist der Joghurt nach 10 Std fertig und verzehrsbereit. Es empfiehlt sich jedoch den Joghurt im Anschluss noch für weitere 2 Tagen im Kühlschrank fest und nachgären zu lassen.

Hinweis:

Der selbstgemachte Joghurt hält sich im Kühlschrank bis zu einer Woche. Sie können den fertigen Joghurt auch mit 100 g frischem Joghurt herstellen.

Für den aromatisierten Kokosjogurth «Baskilium-Pina Colada»

Geben Sie den Joghurt in eine Schüssel und rühren Sie den Ananassaft und Zucker unter. Vermengen Sie alles gut miteinander. Im Anschluss mischen Sie die klein gewürfelte Ananas und Basilikum unter. Lassen Sie den Joghurt für 2-3 Std im Kühlschrank aromatisieren. Vor dem Verzehr dekorieren Sie ihn nach Wahl und genießen Ihren exotischen selbstgemachten Joghurt mit Freude!