Rezept Bananensplit Dickmilch

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Als sommerliche Erfrischung mit einer Kugel Vanilleeis servieren
- Kühler Sommerdrink zum Löffeln
- Auch als sättigende Zwischenmahlzeit geeignet

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

0,5 g	ProBiDa Spezial Kultur, 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

400 g	Selbstgemachte Dickmilch **(Eigenbeschaffung)**
0 ml oder **0 Stck.**	Zitronensaft, 2 TL **(Eigenbeschaffung)**
2 St.	Banane(n) **(Eigenbeschaffung)**
25 g	Schokoraspeln **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Schritt 1 / Grundrezept Dickmilch
2. Die gewünschte Milch auf 25 ° C - 29°C erwärmen. Mit einem Thermometer prüfen! Ab und zu umrühren.

3. 0,5 g der ProBiDa Spezial Kultur in einem kleinen Schälchen oder Esslöffel geben 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 12 - 14 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen.
6. Mindestens 1-2 Stunden vor der Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
7. Schritt 2 / Herstellung Bananensplit Dickmilch
8. Dickmilch zusammen mit 1 ½ Bananen und Zitronensaft in einen Mixer geben und kurz durchmixen.
9. Die halbe Banane erst in Scheiben, dann in Viertel schneiden.
10. Bananenstücke und Schokoraspeln unterheben.
11. Serviervorschlag für heiße Sommertage: Dickmilch zusammen mit einer Kugel Vanilleeis in ein großes Glas füllen. Fertig ist ein kühler Sommerdrink.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100236
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	1.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. 17,95 €

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Normale H-Milch	0,00 €
Milch	0,00 €
Laktosefreie Milch	0,00 €
Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch	0,00 €

ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g 4,19 €

2. Schritt

Schokoraspeln	0,00 €
Banane(n)	0,00 €
Zitronensaft	0,00 €
Selbstgemachte Dickmilch	0,00 €