

Fontos tudnivalók


- A **vízfürdő-olvasztótál** a szilárd zsírok, tortabevonó és csokoládé olvasztása mellett kényes mártások készítéséhez is használható.
- Ügyeljen arra, hogy a vízfürdő-olvasztótál ne merüljön bele teljesen a vízbe. A forró folyadék különben kifuthat, és leforrázhatja magát. Ügyeljen arra, hogy mindig legyen elegendő víz a főzőedényben! Szükség esetén töltsön még vizet az edénybe.
- A **szilikon vajformák** a hűtőben vagy a fagyasztóban használhatók. A szilikon vajformák - 20 °C és + 200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- Ha a vízfürdő-olvasztótálban ételt melegít vízfürdő felett, akkor a fogantyút csak sütőkesztyűvel vagy hasonló eszközzel fogja meg. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Tisztítsa meg a vízfürdő-olvasztótálat és a szilikon vajformákat az első használat előtt és minden használat után forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
- A vízfürdő-olvasztótál és a szilikon vajformák mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze a szilikon vajformákat közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- Intenzív színezőanyagokkal rendelkező élelmiszerek (pl. sűrített paradicsom) elszíneződést okozhatnak a vajformák felszínén. Ezek nem ártalmasak az egészségre és nem befolyásolják hátrányosan a szilikon vajformák minőségét és funkcióját.



(Sós) vegán vaj recept

Hozzávalók 2 darab vajhoz egyenként kb. 250 g

- 150 ml növényi tej (pl. nem édesített szója-, zabtej stb.)
- 7,5 ml almaecet
- 270 g semleges ízű kókuszszír
- 30 ml olívaolaj
- 2 kapszula probiotika por (a drogériákban vagy a gyógyszertárakban kapható)
- 15 g szójalecitin (a drogériákban vagy a gyógyszertárakban kapható)
- esetleg: 4,5 g finom tengeri só

 A **probiotika** adja a vajnak a jellegzetes, kissé savanykás ízét. A **sojalecitin** emulgeálószerként szolgál, hogy a növényi tej jól egyesüljön a zsírral.

Szükséges eszközök

- vízfürdő-olvasztótál
- 2 db szilikon vajforma
- turmixgép

Elkészítés

1. Keverje össze a növényi tejet az almaecetrel, és pihentesse kb. 5 percig.
2. Eközben olvassza meg a kókuszszírt a vízfürdő-olvasztótálban vízfürdő felett.

3. Tegye a növényi tej-almaecet keveréket, a megolvasztott kókuszszírt, az olívaolajat, a probiotika port és a szójalecitint a turmixgépbe. Keverje az összes hozzávalót a legmagasabb fokozaton kb. 3-5 percig, amíg egy homogén masszát nem kap.
4. Ha sós vajat szeretne készíteni, akkor most adja hozzá a tengeri sót, majd még egyszer gyorsan turmixolja össze.
5. Végül a kész masszát gyorsan és egyenletesen töltsse be a vajformákba, majd tegye kb. 1 órára a fagyasztoába.
6. Vegye ki a vajdarabokat a formákból, és ezt követően a hűtőszekrényben tárolja (pl. egy vajtartóban vagy szendvicspapírban).

A hűtőben a vaj több hétig eláll. A mélyhűtőben a vaj több hónapig is eláll.

Tipp

A vaj tipikus színének eléréséhez hozzátehet egy csipet kurkumát vagy egy kevés répalevet.

A vajat ízesítheti vörös- vagy fokhagymával, borssal, fűszerekkel, zöldfűszerekkel, kezeletlen citrom hajával, aszalt paradicsommal, sűrített paradicsommal és hasonlókkal is.