

KAVNA KOMBUČA



Sestavine:

- 1 l vode
- 150 g sveže mlete kave
- 150 g belega sladkorja
- 50 g nerafiniranega trsnega sladkorja (temni muscovado ali mascavo)
- 1 žlica kombuča starterja
- kombuča gobica - SCOBY

Priprava kavne kombuče

S polovico vode pripravite kavo. Precedite, da odstranite kavno usedlino, ali pustite nekaj časa stati. Ko je kava še vroča, vmešajte sladkor. Dodajte preostalo količino vode in počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo v kozarcu za fermentacijo. Prilijte kombuča starter ter na površje postavite gobico kombuče. Pustite fermentirati 3-5 dni na sobni temperaturi, oziroma dokler napitek ne doseže zelenega okusa.

Ideje za serviranje:

Dodajte vaniljev ekstrakt, cimet in karamelne kapljice. Pripravite kombuča ledeno kavo z vaniljevim sladoledom in kockami ledu. Vanjo namočite piškote ter pripravite tiramisu.

Več receptov za kombučo najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kombucha Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Sekundarna fermentacija

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



BIO trsni sladkor

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



[BIO Kombuča starter](#)

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)