

# STEPENA KREMA IZ KEFIRJA

Ta krema lahko v zaprti posodi v hladilniku ostane tudi en mesec. Uporabite jo z različnimi recepti, za kolačke, pite, sladoledom itd. Lahko pripravite vegansko različico s kefirjem iz kokosovega mleka.



## **Sestavine:**

- 1 skodelica smetane
- 4 jedilne žlice kefirjevega sira
- stevija ali med po okusu

## **Ideje za posip:**

- cimetov posip
- kakavov posip
- ščepec morske soli

V električnem mešalniku stepamo smetano na najmanjši hitrosti, dokler se ne zgosti. Hitrost povečamo na srednje hitro in dodamo stevijo ali med. Nadaljujemo z mešanjem, dokler krema ne postane čvrsta. Nežno vmešamo kefirjev sir in okrasimo s posipom po želji.

Avtorica recepta: Donna Schwenk

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

**Izdelki uporabljeni v tem receptu:**



## **Posoda za sir**

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



## [Morska sol](#)

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