JABOLČNI LISTIČI

Sestavine:

- 1 zavitek listnatega testa
- 250 g kremnega kefirja (odcejamo približno 20 ur)
- 3 jabolka
- 1 žlička cimeta
- vanilja v prahu ali semena, nastrgana iz vaniljevega stroka
- 3 žlice rjavega sladkorja
- 1 rumenjak
- 1/2 limone
- sladkor v prahu za posip

Apple leaves preparation steps

Sveže pripravljen kefir pustimo na cedilu približno 20 ur, da se sirotka loči in kefir postane kremast. Za lažje ločevanje kefirja in sirotke uporabite Posodo za sir Kefirko. Tako bo kefir bolj gost in kremast. Sirotko lahko uporabite v številnih receptih, zato je nikar ne zavrzite.

Kremnemu kefirju dodamo 2 žlici sladkorja, cimet, rumenjak in vaniljo. Maso nežno in gladko premešamo z žlico.

Listnato testo razvijemo, ga prebodemo z vilicami, premažemo z nadevom in obložimo s tankimi rezinami jabolk – nanje sproti nakapljamo limonin sok, da ne porjavijo. Po jabolkih potresemo preostalo žlico rjavega sladkorja. Pecivo pečemo pri 220 °C približno 20 minut (dokler testo ni pečeno). Po pečnih lističih potresemo sladkor v prahu.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:

Kefir Fermentor

Kupite na Kefirko.com

[BIO zrna mlečnega kefirja]

[Kupite na Kefirko.com]

Posoda za sir

Kupite na Kefirko.com