

# TRIFLE S KREMNI KEFIRJEM, MISLIJI IN SADJEM



## Sestavine:

- 1/2 lončka kremnega kefirja
- 1/2 lončka priljubljenih mislijev
- 1/2 lončka sadja po izbiri
- po želji 1 žlica medu ali sirupa aloe vere, javorjevega sirupa ipd.

## Priprava trifla s kefirjem

Za pripravo tega recepta morate kefir najprej precediti. Na skledo postavite gosto plastično sito in vanj vlijte mlečni kefir. Za enostavno precejanje lahko uporabite Kefirko posodo za sir z integrirano mrežasto košarico. Kefir pustite v hladilniku vsaj 3–4 ure, da se sirotka scedi v kozarec, kefir pa bo gost in kremast. Včasih traja dlje, da se kefir zgosti do zelene konsistence. To je potrebno storiti v hladilniku, da preprečite nadaljnjo fermentacijo in s tem večjo kislost mlečnega kefirja.

Trifle začnite sestavljati v manjšem kozarcu. Polagajte izmenično plasti kefirja, mislijev in sadja. Za ta recept smo uporabili borovnice in jagode. Spekli smo tudi domačo granolo z ovsom, medom in cimetom. Če želite, lahko potresete malo sladkorja po vrhu sladice. Dodajte še nekaj mete za boljši okus vaše sladice.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov za kefir si oglejte [tukaj](#).

**Izdelki uporabljeni v tem receptu:**



## **Kefir Fermentor**

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



## BIO zrna mlečnega kefirja

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



## **Posoda za sir**

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