

Instructions for Cream Cheese and Tofu Maker

Gebrauchsanleitung Frischkäse- und Tofu-Zubereiter

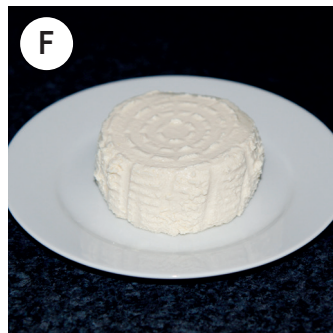
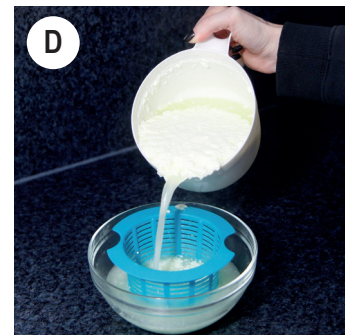
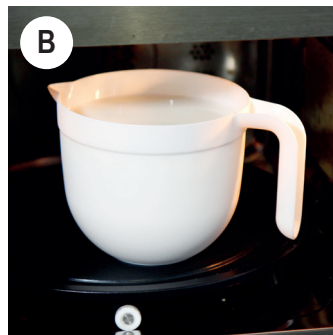
Mode d'emploi pour confectionner du fromage frais et du tofu

Manual de instrucciones para preparador de queso fresco y tofu

Kit per la preparazione di formaggio fresco e tofu - istruzioni



- (EN) Container (a), Strainer insert (b), Lid (c)
(DE) Behälter (a), Siebeinsatz (b), Deckel (c)
(FR) Récipient (a), Tamis (b), Couvercle (c)
(ES) Recipiente (a), Colador (b), Tapa (c)
(IT) Contenitore (a), Colino (b), Coperchio (c)



EN

Please read the instructions carefully before the first use! Clean with lukewarm water, a soft sponge and a mild washing-up liquid before the first use and after each use. Do not use abrasive sponges. The article is dishwasher suitable. Do not place on a hot cooktop. Do not use over an open flame. Do not use in the oven. *Do not use the grill function in the microwave.* To avoid danger of suffocation, keep the plastic packaging away from babies and children. Please keep these operating instructions for future reference!

Before you prepare your first cream cheese, you can assemble your favourite ingredients.

For the **main ingredient** you can, for example, choose from the following types of milk or alternatives:

- cow's milk
- goat's milk
- sheep's milk
- soya milk

For the „**acid**“ ingredient you can choose from the following options:

- Vinegar: the cream cheese is given a coarser, firm texture
- Lemon: the cream cheese texture is softer, moister
- Yoghurt: the cream cheese is creamy

Seasoning:

You can flavour the cream cheese to suit your personal taste.

With fresh herbs (chives, parsley, basil, garlic, oregano, etc.), tomatoes (dried or fresh), cucumber, salmon, onions, garlic or with sweet ingredients such as sugar, jam or honey.

Storage:

- Always keep the prepared cream cheese in the fridge - for a maximum of 3 days.
- Cover the cream cheese in the fridge so that it does not absorb the smell of other foodstuffs.
- Only use freshly purchased milk.

PLEASE NOTE:

Be careful with heated milk. In the microwave, milk can reach temperatures beyond boiling point without being visible from the outside. Stirring the skin that forms or adding another ingredient can lead to sudden boiling or very hot splashes.

Make sure that the milk is not heated for longer than the recommended time. Stir the milk well before you place the pot in the microwave.

Let the milk stand for at least 1 minute in the microwave after heating. Wait until the milk is no longer bubbling before adding ingredients or stirring. **Stat introduce - add:** Then add the ingredients and put the spoon carefully into the milk.

Introduce ist falsch! Keep children away from the heated pot.

The pot may be very hot after heating, use potholders / oven gloves to remove the pot from the microwave. Do not use the grill function in the microwave.

Basic recipe for cream cheese

Ingredients:

- 1 litre of milk
- 30 ml lemon or vinegar
- Salt
- Finely chopped, fresh herbs such as chives

1. Fill the cold milk into the pot. Stir with a slotted spoon or a whisk. (A)
2. Place the pot in the microwave (B). Heat the milk for 12 minutes at 800 Watts. Stay within sight for the last two to three minutes, so that you can turn off the microwave immediately if the milk froths over.
3. Leave the pot in the microwave for at least 1 minute, until the milk is no longer boiling.
4. Remove the pot carefully from the microwave and stir the milk carefully.
5. Add the lemon juice or vinegar (C).
6. Mix everything well with a slotted spoon / whisk. The milk will start to set immediately. If the milk does not begin to set, place it in the microwave again for 1 or 2 minutes at 800 W
7. Let the milk mass cool for 30 minutes at room temperature.
8. Put the strainer into a large bowl or into the sink and drain the mass through the strainer (D).
9. Put the strainer into the pot and close it with the lid. Place it in the fridge for approximately 1 hour (E).
10. You can now remove the cream cheese and season to taste (F). For example, you can mix in the salt and the fresh herbs or coat the cream cheese with herbs.

For **salmon dill cream cheese**, add 100 g finely chopped smoked salmon, 1 small finely diced spring onion and 1 tablespoon fresh, finely chopped dill to the cream cheese. Season to taste with lemon.

Basic recipe with yoghurt

Ingredients:

- 750 ml milk
- 250 g natural yoghurt

1. Fill the cold milk and yoghurt into the pot. Stir this well with a slotted spoon or a whisk.
2. Then follow the same procedure as above: heat in the microwave, cool, stir. Only point 5 (lemon/vinegar) is omitted. Drain, leave to stand for 1 hour in the fridge.

For **TZATZIKI** chop ½ cucumber and 2 cloves of garlic into fine pieces and stir it with 2 teaspoons of oregano into the mass. Season with olive oil.

Basic recipe tofu with soya milk

Ingredients:

- 1 litre of soya milk (UHT milk)
- 30 ml lemon or vinegar

Preparation as above, steps 1 to 7: heat in the microwave, cool, add lemon/vinegar, stir, leave to stand.

8. Since the tofu has a finer texture and is moister, please lay a thin textile kitchen towel in the strainer, so that it completely lines the strainer. Pour the mass slowly into the strainer and the cloth (G).
9. Fold the cloth over the mass. To squeeze more of the liquid out, place a heavy object on the cloth, such as a bowl or a bottle (H).
10. Put the strainer into the pot and close it with the lid. Place it in the fridge for approximately 1 hour.
11. You can now remove the tofu and season to taste.

Tip: You can also process the soya milk with yoghurt.

Take 750 ml of soya milk and 250 g of soya yoghurt. Proceed as described above.

Enjoy your meal!

DE

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor dem ersten Benutzen sorgfältig durch! Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten Einsatz und nach jedem Gebrauch unter lauwarmem Wasser. Verwenden Sie dazu einen weichen Schwamm und ein mildes Spülmittel. Verwenden Sie keine groben oder kratzenden Schwämme. Der Artikel ist spülmaschinengeeignet. Den Artikel nicht auf die heiße Herdplatte legen. Nicht über einer offenen Feuerquelle benutzen. Nicht im Backofen verwenden. *Nicht die Grillfunktion in der Mikrowelle verwenden.* Plastikfolie der Verpackung von Babys und Kindern fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Bewahren Sie diese Pflege- und Benutzerhinweise bitte auf!

Bevor Sie Ihren ersten Frischkäse zubereiten, können Sie Ihre Lieblingszutaten aufeinander abstimmen.

Als **Hauptzutaten** können Sie z.B. folgende Milcharten oder Alternativen wählen:

- Kuhmilch
- Ziegenmilch
- Schafsmilch
- Sojamilch

Als „**saure**“ **Zutat** stehen Ihnen folgende Möglichkeiten zur Auswahl:

- Essig: Der Frischkäse erhält eine gröbere, feste Textur
- Zitrone: Der Frischkäse erhält eine weichere, feuchtere Textur
- Joghurt: Der Frischkäse wird cremig

Zum Abschmecken:

Sie können den Frischkäse nach Ihrem persönlichen Geschmack verfeinern.

Mit frischen Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Bärlauch, Oregano usw.), Tomaten (getrocknet oder frisch), Gurke, Lachs, Zwiebeln, Knoblauch oder mit süßen Zutaten wie Zucker, Marmelade oder Honig.

Aufbewahrung:

- Bewahren Sie den zubereiteten Frischkäse immer im Kühlschrank auf, maximal für 3 Tage.
- Decken Sie den Frischkäse im Kühlschrank ab, damit er keinen Geruch von anderen Lebensmitteln annehmen kann.
- Verwenden Sie immer nur frisch gekaufte Milch.

ACHTUNG:

Gehen Sie vorsichtig mit der erhitzten Milch um. In der Mikrowelle kann sich die Milch über den Siedepunkt erhitzen, ohne dass es von außen sichtbar ist. Das Umrühren der gebildeten Haut oder das Zufügen einer anderen Zutat kann zu plötzlichem Überkochen oder sehr heißen Spritzern führen.

Achten Sie darauf, dass Sie die Milch nicht über die empfohlene Zeitangabe erhitzen.

Rühren Sie die Milch gut um, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen.

Lassen Sie die Milch nach dem Erhitzen noch für mindestens 1 Minute in der Mikrowelle stehen. Warten Sie mit der Zugabe von Zutaten oder dem Umrühren bis die Milch nicht mehr sprudelt. Geben Sie die Zutaten danach vorsichtig in die Milch bzw. seien Sie vorsichtig beim Umrühren mit einem Löffel oder einem Schneebesen. **Halten Sie Kinder vom erhitzten Behälter fern.**

Der Behälter kann nach dem Erhitzen sehr heiß sein, verwenden Sie Topflappen/-handschuhe um den Behälter aus der Mikrowelle zu nehmen.

Nicht die Grillfunktion in der Mikrowelle verwenden.

Grundrezept Frischkäse

Zutaten:

- 1 Liter Vollmilch
- 30 ml Zitrone oder Essig
- Salz
- Fein geschnittene, frische Kräuter wie z.B. Schnittlauch

1. Füllen Sie die kalte Milch in den Behälter. Rühren Sie diese mit einem Schaumlöffel oder einem Schneebesen um. (A)
2. Stellen Sie den Behälter in die Mikrowelle (B). Erhitzen Sie die Milch für 12 Minuten bei 800 Watt. Bleiben Sie die letzten zwei bis drei Minuten in Sichtweite, damit Sie bei möglichem Überschaumen der Milch die Mikrowelle sofort ausschalten können.
3. Lassen Sie den Behälter noch mindestens 1 Minute in der Mikrowelle stehen, bis die Milch nicht mehr kocht.
4. Nehmen Sie den Behälter vorsichtig aus der Mikrowelle und rühren Sie die Milch vorsichtig um.
5. Geben Sie den Zitronensaft oder den Essig dazu (C).
6. Alles mit einem Schaumlöffel/ Schneebesen gut durchmischen. Die Milch fängt gleich an zu stocken. Wenn die Milch nicht anfängt zu stocken, stellen Sie es nochmals für 1 oder 2 Minuten in die Mikrowelle bei 800 W.
7. Lassen Sie die Milchmasse 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen.
8. Stellen Sie den Siebeinsatz in eine größere Schüssel oder in das Waschbecken und

gießen Sie die Masse durch das Sieb ab (D).

9. Stellen Sie das Sieb in den Behälter und verschließen ihn mit dem Deckel. Stellen Sie ihn ca. 1 Stunde in den Kühlschrank (E).
10. Nun können Sie den Frischkäse entnehmen und nach Belieben würzen (F). Sie können z.B. Salz und die frischen Kräuter unterheben oder den Frischkäse mit den Kräutern ummanteln.

Für **Lachs-Dill-Frischkäse** fügen Sie dem Frischkäse 100 g fein geschnittenen Räucherlachs, 1 kleine fein geschnittene Lauchzwiebel und 1 Esslöffel frischen, fein geschnittenen Dill hinzu. Mit Zitrone abschmecken.

Grundrezept mit Joghurt

Zutaten:

- 750 ml Vollmilch
- 250 g Naturjoghurt

1. Füllen Sie die kalte Milch und den Joghurt in den Behälter. Rühren Sie diese gut mit einem Schaumlöffel oder einem Schneebesen um.
2. Dann gleiches Vorgehen wie oben: In der Mikrowelle erwärmen, abkühlen, umrühren. Nur Punkt 5 (Zitrone/ Essig) entfällt. Abgießen, ruhen lassen, 1 h in den Kühlschrank stellen.

Für **Tsatsiki** hacken Sie ½ Gurke und 2 Knoblauchzehen in feine Stücke und rühren es mit 2 Teelöffeln Oregano unter die Masse. Mit Olivenöl abschmecken.

FR

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement les instructions ! Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez l'article de cuisine sous l'eau tiède à l'aide d'une éponge douce et d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas d'éponge rugueuse ou abrasive. L'article peut passer au lave-vaisselle. Ne pas poser l'article sur une plaque de cuisson chaude de votre cuisinière. Ne pas utiliser au-dessus d'une flamme. Ne pas utiliser dans le four. *N'utilisez pas la fonction grill du four à micro-ondes.* Ne pas laisser l'emballage plastique à la portée des enfants afin d'éviter tout risque d'étouffement. Gardez bien ces précautions d'emploi et de nettoyage !

Avant de confectionner votre premier fromage frais, vous pourrez choisir les ingrédients que vous préférez.

Vous aurez, plus spécialement, pour **vos principaux ingrédients**, le choix entre les types de lait ou alternatives suivants :

- Lait de vache
- Lait de chèvre
- Lait de brebis
- Lait de soja

Pour l'**ingrédient « acide »**, vous pourrez choisir parmi :

- du vinaigre : donne une texture plus ferme, plus grossière au fromage frais
- du citron : donne une texture plus fine, plus humide au fromage frais
- du yaourt : donne une texture crémeuse au fromage frais

Pour assaisonner :

Vous pourrez assaisonner le fromage frais à votre goût.

Avec des herbes fraîches (ciboulette, persil, basilic, ail des ours, origan etc.), des tomates (séchées ou fraîches), du concombre, du saumon, des oignons, de l'ail ou des ingrédients sucrés tels que du sucre, de la confiture ou du miel.

Conservation :

- Conservez le fromage frais confectionné par vos soins toujours au réfrigérateur, 3 jours au maximum
- Recouvrez-le au réfrigérateur pour qu'il ne prenne pas le goût d'autres aliments
- Utilisez uniquement du lait fraîchement acheté

ATTENTION :

Manipulez prudemment le lait chauffé. Au four à micro-ondes, le lait peut chauffer au-delà du point d'ébullition, sans que cela se voie de l'extérieur. Lorsqu'on remue la peau qui s'est formée ou lorsqu'on ajoute d'autres ingrédients, le lait peut subitement déborder ou il peut y avoir des éclaboussures très chaudes.

Veillez à ne pas chauffer le lait au-delà du temps indiqué. Remuez-le bien, avant de mettre le récipient au four à micro-ondes.

Laissez reposer le lait, après l'avoir chauffé, au four à micro-ondes pendant au moins une minute. Attendez que le lait ne frémisse plus avant d'ajouter des ingrédients ou avant de remuer. Ajoutez ensuite prudemment les ingrédients au lait. **Gardez le récipient chaud hors de portée des enfants.**

Le récipient peut devenir très chaud, utilisez donc des maniques/ gant de ménage pour sortir le récipient du four à micro-ondes.

N'utilisez pas la fonction grill du four à micro-ondes.

Grundrezept Tofu mit Sojamilch

Zutaten:

- 1 Liter Sojamilch (H-Milch)
- 30 ml Zitrone oder Essig

Zubereitung wie oben Schritt 1 bis 7: In der Mikrowelle erwärmen, abkühlen, Zitrone/ Essig dazugeben, umrühren, ruhen lassen.

8. Da der Tofu feinporiger und nasser ist, legen Sie bitte ein dünnes Stoff-Küchentuch in das Sieb, so dass es innen komplett das Sieb ausfüllt. Gießen Sie die Masse langsam in das Sieb und das Tuch (G).
9. Schlagen Sie das Tuch über die Masse. Damit die Flüssigkeit besser herausgedrückt wird, stellen Sie einen schwereren Gegenstand auf das Tuch, z.B. eine Schüssel oder eine Flasche (H).
10. Stellen Sie das Sieb in den Behälter und verschließen ihn mit dem Deckel. Stellen Sie ihn ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.
11. Nun können Sie den Tofu entnehmen und nach Belieben würzen.

Tipp: Auch die Sojamilch können Sie mit Joghurt verarbeiten.

Nehmen Sie dazu 750 ml Sojamilch und 250 g Sojajoghurt. Gehen Sie wie oben beschrieben vor.

Guten Appetit!

Recette de base pour fromage frais

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 30 ml de citron ou de vinaigre
- sel
- herbes finement coupées, p. ex. ciboulette

1. Versez le lait froid dans le récipient. Remuez-le à l'aide d'une écumoire ou d'un fouet (A).
2. Mettez le récipient au four à micro-ondes (B). Chauffez le lait pendant 12 minutes à 800 W. Restez les 2 à 3 dernières minutes à portée de vue pour que vous puissiez immédiatement couper le four si le lait déborde.
3. Laissez le récipient au moins 1 minute au four à micro-ondes, jusqu'à ce que le lait ne bouille plus.
4. Sortez le récipient prudemment du four à micro-ondes et remuez le lait avec précaution.
5. Ajoutez le jus de citron ou le vinaigre (C).
6. Mélangez bien à l'aide d'une écumoire ou d'un fouet. Le lait épaissit tout de suite. Lorsque le lait n'épaissit pas, remettez-le encore une fois 1 ou 2 minutes au four à micro-ondes à 800 W.
7. Laissez refroidir le mélange au lait 30 minutes à température ambiante.
8. Mettez le tamis dans un plat plus grand ou dans l'évier et égouttez la masse à travers le tamis (D).
9. Mettez le tamis dans le récipient et fermez le couvercle. Mettez-le environ une heure au réfrigérateur (E).
10. Vous pouvez maintenant sortir le fromage frais et assaisonner à volonté (F). Vous pouvez p. ex. ajouter du sel et les herbes fraîches ou l'enrober d'herbes.

Pour le **fromage frais au saumon et à l'aneth**, ajoutez au fromage frais 100 g de saumon fumé, 1 petite ciboule et 1 cuillerée d'aneth fraîche, le tout finement coupé. Assaisonnez-le avec du citron.

Recette de base au yaourt

Ingrédients :

- 750 ml de lait entier
- 250 g de yaourt nature

1. Mettez le lait froid et le yaourt dans le récipient. Remuez bien à l'aide d'une écumoire ou d'un fouet.
2. Procédez ensuite comme décrit ci-dessus : Chauffer au four à micro-ondes, refroidir, remuer. Seulement le 5e point (citron/vinaigre) est supprimé. Egoutter, laisser reposer, mettre 1 heure au réfrigérateur.

Para el **tzatziki**, hachez finamente ½ concombres y dos gajos de ajo y añádelos a la mezcla. Condimente con la sal y el aceite de oliva.

Receta de base de tofu con leche de soja

Ingredientes:

- 1 litro de leche de soja (leche UHT)
- 30 ml de limón o de vinagre

Preparación como se describe en los pasos 1 a 7: Calentar en el microondas, enfriar, añadir el limón/ vinagre, agitar, dejar reposar la masa.

8. Como el tofu es más fino y más húmedo, ponga un paño de cocina en el colador, de modo que cubra completamente el interior del colador. Verter la mezcla

suavemente en el colador con la leche (G).

9. Voltee el paño sobre la mezcla. Para sacar el líquido, ponga un objeto pesado sobre el paño, p. ej. un plato o una botella (H).
10. Coloque el colador en el recipiente y cierre la tapa. Coloque el recipiente en el refrigerador.
11. Ahora puede sacar el tofu y condimentarlo a su gusto.

Consejo: También puede utilizar la leche de soja con yogur.

Utilice para esto 750 ml de leche de soja y 250 g de yogur de soja. Proceda como se describe en los pasos.

Buen apetito!

ES

¡Por favor lea las instrucciones de uso antes del primer uso! Antes del primer uso y después de cada uso, limpie el artículo con agua tibia. Utilice para ello una esponja y un jabón líquido suave. No utilice ninguna esponja rugosa o abrasiva. Apto para lavavajillas. No deje los utensilios de cocina sobre una placa de cocción caliente. No utilizar en llama directa. No utilizar dentro del horno. *¡No utilice la función grill del microondas.* No deje el embalaje de plástico al alcance de los niños para evitar una posible asfixia. ¡Guarde bien estas instrucciones de uso y de limpieza!

Antes de preparar el queso fresco por primera vez, pueden ajustar sus ingredientes favoritos

Como **ingredientes principales** p.ej. pueden utilizar los siguientes tipos de leche o sus alternativas:

- leche de vaca
- leche de cabra
- leche de oveja
- leche de soja

Como **ingrediente „ácido“** pueden elegir entre las siguientes posibilidades:

- vinagre: el queso fresco obtendrá una textura más gruesa y firme.
- limón: el queso fresco obtendrá una textura más suave y húmeda.
- yogur: el queso fresco obtendrá una textura cremosa.

Para sazonar:

Pueden sazonar el queso fresco al gusto propio.

Con las hierbas frescas (cebollino, perejil, albahaca, ajo silvestre, orégano, etc.), con tomates (secos o frescos), pepino, salmón, cebolla, ajo o con los ingredientes dulces como el azúcar, la mermelada o la miel.

Conservación:

- Conserve el queso fresco preparado siempre en la nevera, por máximo 3 días
- Cubra el queso fresco en la nevera para evitar que absorba olores de otros alimentos
- Siempre utilice solamente leche recién comprada

ATENCIÓN:

Siempre maneje la leche calentada con precaución. En el microondas la leche se puede calentar por encima del punto de ebullición sin que esto sea visible desde el exterior. Al agitar la piel de la leche o al añadir otro ingrediente se le puede rebasar la leche o se puede causar unas chispas muy calientes.

Asegúrese de que no se caliente la leche por encima del tiempo recomendado. Agite bien la leche antes de meter el recipiente en el microondas.

Después de haberla calentado, deje la leche por 1 minuto en el microondas.

Espere hasta que la leche ya no hierva antes de añadir otros ingredientes o antes de agitarla.

Ahora añada cuidadosamente los ingredientes y tenga cuidado al agitar con una cuchara ranurada o un batidor.

¡Mantenga el recipiente caliente fuera del alcance de los niños!

Después del calentamiento, el recipiente puede ser muy caliente, por eso utilice un agarrador o los guantes al sacarlo del microondas.

¡No utilice la función grill del microondas

Receta básica para el queso fresco

Ingredientes:

- 1 litro de leche entera
- 30 ml de limón o vinagre
- sal
- hierbas frescas finamente cortadas como p.ej. el cebollino

1. Rellene el recipiente con la leche fría. Agítela con una cuchara ranurada o un batidor (A).
2. Meta el recipiente en el microondas (B). Caliente la leche por 12 minutos a 800 W. Quétese durante los últimos dos o tres minutos al alcance de la vista para poder

apagar el microondas en el caso de que rebosa la leche.

3. Deje el recipiente por un mínimo de 1 minuto en el microondas hasta que ya no hierva la leche.
4. Saque el recipiente cuidadosamente del microondas y agite con cuidado la leche.
5. Añada el zumo de limón o el vinagre (C).
6. Entremézclelo todo bien con una cuchara ranurada o un batidor. La leche empezará a cortarse. Si la leche no empieza a cortarse vuelva a meterla en el microondas por 1 o 2 minutos a 800 W.
7. Deje la masa de leche enfriarse durante 30 minutos a temperatura ambiente.
8. Meta el colador en un bol grande o en el lavabo y vierta la masa por el colador (D).
9. Meta el colador en el recipiente y cúbralo con la tapa. Métalo en la nevera por aprox. 1 hora (E).
10. Ahora puede sacar el queso fresco y sazonarlo al gusto (F). Puede mezclar p.ej. sal y las hierbas frescas o puede recubrir el queso fresco con las hierbas.

Para un **queso fresco al salmón y eneldo** añada al queso fresco 100 gramos de salmón ahumado finamente cortado, 1 pequeño cebollino finamente cortado y 1 cuchara de eneldo fresco y finamente cortado. Sazónelo con limón.

Receta básica con yogur

Ingredientes:

- 750 ml de leche entera
- 250 gramos de yogur natural

1. Rellene el recipiente con la leche fría y el yogur. Entremézclelos bien con una cuchara ranurada o un batidor.
2. Ahora siga el mismo procedimiento que lo de arriba: Calentar en el microondas, enfriar, agitar. El paso punto 5 (limón/vinagre) se omite. Verter, dejar reposar la masa, meter en la nevera por 1 hora.

Para hacer **tzatziki**, corte la mitad de un pepino y dos dientes de ajo en trocitos finos y mézclelo junto con 2 cucharaditas de orégano con la masa. Sazonar con aceite de oliva.

Receta básica para tofu con leche de soja

Ingredientes:

- 1 litro de leche de soja (leche U.H.T)
- 30 ml de limón o vinagre

Preparación como descrito en los pasos 1 a 7 de arriba: calentar en el microondas, enfriar, añadir el limón/vinagre, agitar y dejar reposar la masa.

8. Ya que el tofu es de poro fino y más húmedo, por favor ponga un paño de cocina de tela en el colador de tal manera que rellene completamente el colador. Vierta la masa lentamente en el colador y el paño (G).
9. Ahora ponga el paño por encima de la masa. Ponga un objeto pesado como p.ej. un bol o una botella sobre el paño para que se pueda sacar bien el líquido (H).
10. Ponga el colador en el recipiente y cúbralo con la tapa. Métalo por aprox. 1 hora en la nevera.
11. Ahora se puede sacar el tofu de la nevera y sazonarlo al gusto.

Consejo: La leche de soja también puede ser procesada con yogur. Para hacerlo, utilice 750 ml de leche de soja y 250 gramos de yogur de soja. Siga los pasos descritos arriba.

¡Qué aproveche!

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso! Prima del primo e dopo ogni utilizzo, pulire l'articolo utilizzando acqua tiepida, una spugna morbida e un detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive. Lavabile in lavastoviglie. Non poggiare l'utensile sui fornelli accesi o sulle piastre ancora calde. Non utilizzare direttamente sulla fiamma. Non adatto per il forno. **Non utilizzate mai la funzione grill del microonde per riscaldare il latte.** Per evitare il pericolo di soffocamento, tenere i sacchetti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Si prega di conservare queste istruzioni per l'uso!

Prima di iniziare a preparare il formaggio fresco, selezionate i vostri ingredienti preferiti, che potrete poi combinare a piacere.

Come **ingrediente principale** potete ad esempio scegliere fra i seguenti tipi di latte:

- latte di mucca
- latte di capra
- latte di pecora
- latte di soia

Per l'ingrediente „acido“ la scelta spazia fra

- aceto: il formaggio acquista una consistenza più compatta e granulosa
- limone: il formaggio sarà a pasta un po' più molle e tenera
- yogurt: il formaggio verrà particolarmente cremoso.

Per aromatizzare

Potete insaporire o aromatizzare il formaggio fresco in mille modi e a vostro gusto con erbe aromatiche fresche (erba cipollina, prezzemolo, basilico, aglio ursino, origano etc.), pomodori (freschi o secchi), cetrioli, salmone, cipolle, aglio, oppure con ingredienti dolci, come lo zucchero, la marmellata o il miele.

Conservazione

- Il formaggio fresco così preparato va sempre conservato in frigorifero e consumato al massimo entro 3 giorni
- Coprite il formaggio fresco in frigorifero, per evitare che prenda l'odore degli altri alimenti
- Utilizzate soltanto latte fresco appena acquistato

ATTENZIONE

Riscaldate il latte con molta cautela, perché nel forno a microonde può oltrepassare il punto di ebollizione senza che questo sia visibile dall'esterno. Mescolare o rompere la pellicola che si crea in superficie aggiungendo un altro ingrediente può far traboccare il latte o generare schizzi bollenti.

Fate attenzione a non riscaldare il latte oltre la temperatura consigliata e mescolatelo bene, prima di mettere il contenitore nel forno a microonde.

Dopo averlo scaldato, lasciate il latte nel microonde per almeno 1 minuto; aspettate fino a che non bolle più, prima di aggiungere altri ingredienti o di girarlo; versateci altri ingredienti o metteteci il cucchiaino solo a questo punto e sempre prestando molta attenzione. **Tenete il contenitore riscaldato fuori dalla portata dei bambini.**

Il contenitore riscaldato può arroventarsi, quindi usate sempre delle presine o un guanto da forno per toglierlo dal forno a microonde.

Non utilizzate mai la funzione grill del microonde per riscaldare il latte.

Formaggio fresco – ricetta di base

Ingredienti:

- 1 litro di latte intero
- 30 ml di succo di limone o di aceto
- sale
- trito di erbe aromatiche fresche, ad es. erba cipollina

1. Versate il latte freddo nel contenitore e mescolatelo con un mestolo forato o una frusta (A).
2. Mettete il contenitore nel forno a microonde e riscaldate il latte per 12 minuti alla potenza di 800 Watt (B); negli ultimi due o tre minuti rimanete nelle vicinanze, in modo da poter spegnere subito il microonde, se il latte minaccia di traboccare.
3. Lasciate il contenitore nel forno a microonde almeno per 1 altro minuto, fino a che il latte non bolle più.

4. Togliete il contenitore dal microonde e girate il latte con molta cautela.
5. Aggiungete il succo di limone o l'aceto (C).
6. Mescolate bene tutto con un mestolo forato o con una frusta, il latte inizierà subito a cagliare; se non inizia a rapprendersi, rimettete di nuovo il latte nel forno a microonde per 1 o 2 minuti alla potenza di 800 W.
7. Fate raffreddare il composto per 30 minuti a temperatura ambiente.
8. Mettete la fucella (il cestello forato) in una ciotola più grande o nel lavello, versateci la massa coagulata e fatela scolare (D).
9. Mettete la fucella con la massa scolata nel contenitore, poi chiudetelo con il coperchio e fate riposare in frigorifero per circa 1 ora (E).
10. Ora potete sformare il formaggio e insaporirlo a piacere mescolandovi del sale o un trito di erbe aromatiche, oppure ricoprendolo con spezie e altri ingredienti (F).

Formaggio fresco al salmone e aneto: mescolate il formaggio con 100 g di salmone affumicato tagliato finemente, 1 cipollotto tritato e 1 cucchiaino di aneto fresco, anch'esso tritato, e infine un po' di succo di limone.

Ricetta di base con lo yogurt

Ingredienti:

- 750 ml di latte intero
- 250 g di yogurt naturale

1. Versate il latte freddo e lo yogurt nel contenitore e mescolateli bene con un mestolo forato o con una frusta.
2. Procedete poi come spiegato sopra: riscaldare il composto nel forno a microonde, lasciatelo raffreddare e mescolate, tralasciate però il punto 5 (limone/aceto); scolate la massa, lasciatela riposare e poi mettetela in frigorifero per 1 ora.

Tsatsiki: tagliate a pezzetti ½ cetriolo e tritate 2 spicchi d'aglio, mescolateli al formaggio insieme a 2 cucchiaini di origano e condite tutto con un po' di olio di oliva.

Ricetta di base per il tofu con il latte di soia

Ingredienti:

- 1 litro di latte di soia (a lunga conservazione)
- 30 ml di succo di limone o di aceto

Il tofu si prepara come descritto ai punti 1 - 7: riscaldare il latte nel forno a microonde, lasciatelo raffreddare, aggiungete il succo di limone / l'aceto, mescolate e lasciate riposare.

8. Poiché il tofu ha una grana molto più fine del formaggio e rimane più umido, mettetelo in un sottile canovaccio nella fucella in modo da coprire l'intera superficie interna del cestello, poi versatevi lentamente la massa coagulata (G).
9. Ripiegate il canovaccio sopra la massa e per eliminare meglio il liquido residuo poggiatelo sopra un oggetto pesante, ad esempio una ciotola o una bottiglia (H).
10. Mettete il cestello nel contenitore, chiudetelo con il coperchio e fate riposare in frigorifero per circa 1 ora.
11. Ora potete sformare il tofu e condirlo a piacere.

Consiglio: anche il latte di soia si può coagulare con lo yogurt: mescolate 750 ml di latte di soia e 250 g di yogurt di soia e procedete come descritto sopra.

Buon appetito!

