



KEŠU SMETANA NA VAŘENÍ

2 hrnky

INGREDIENCE:

- 1 hrnek/150 g kešu (nepražených)
- 1 hrnek/240 g vody

POSTUP:

VARIANTA S NAMÁČENÍM

1. Hrnek kešu oříšků namáčíme cca 10 minut před použitím.
2. Namáčecí vodu slijeme a přidáme hrnek nové čisté vody.
3. Kešu s vodou rozmixujeme do hladka ve výkonném mixéru.

VARIANTA BEZ NAMÁČENÍ

1. Kešu oříšky dáme do mixéru s vodou a rovnou rozmixujeme.
2. Mixér s kešu smetanou necháme potom stát přibližně 5 minut, aby kousky oříšků ještě změkly a poté rozmixujeme ještě jednou, aby byla smetana opravdu hladká.

TIPY:

- Pokud chcete **hustější smetanu**, přidejte pouze 0,5 hrnku vody.
- Pro přípravu KEŠU "ZAKYSANÉ SMETANY" přidejte před mixováním špetku soli, 1 ČL citronové šťávy a 1 ČL kokosového sirupu