

Domowe mascarpone

Składniki

na ok. 350-400 g serka

600 ml słodkiej śmietanki 30% (lub 18% - jeśli wolicie mniej tłusty serek)

2-3 łyżki soku z cytryny

Wykonanie

1. Śmietankę wlać do metalowej miski lub garnka.
2. Drugi garnek wypełnić w połowie wodą i zagotować.
3. Naczynie ze śmietanką umieścić na garnku z gotującą się wodą i podgrzewać do momentu, kiedy śmietanka osiągnie temperaturę 85°C (jeśli nie macie termometru kuchennego podgrzewajcie śmietankę do momentu aż na wierzchu zacznie zbierać się gruby kożuch).
4. Dodać sok z cytryny i wymieszać. Śmietanka powinna lekko zgęstnieć.
5. Wystudzić i przelać na sitko przykryte bawełnianą ściereczką. Zostawić do odcieknięcia na około 1 godzinę. Po tym czasie przykryć resztą materiału, obciążyć talerzykiem i wstawić do lodówki na około 5 godzin.
6. Serek gotowy! Smacznego 😊

Wykonanie (Thermomix)

1. Śmietankę wlać do naczynia i podgrzewać (6 min, temp. 85 st. C, obr. 2).
2. Dodać sok z cytryny i wymieszać (2 min, temp. 85 st. C, obr. 2).
3. Zostawić do wystudzenia.
4. Następnie przelać na koszyczek (lub sitko) przykryty bawełnianą ściereczką. Zostawić do odcieknięcia na około 1 godzinę. Po tym czasie przykryć resztą materiału, obciążyć talerzykiem i wstawić do lodówki na około 5 godzin.
5. Serek gotowy! Smacznego 😊