JERNEJ KITCHEN

DOMAČ MASCARPONE SIR

Pripravljeno v samo desetih minutah. Ekstra kremasto in slastno

ZA	350	GRAMOV
PRIPRAVA:	10	MINUT

DOMAČ MASCARPONE SIR

500 ml sladke smetane

1 čajna žlička limoninega soka, sveže iztisnjenega

TOOLS AND EQUIPEMENT

Sponsored

kozica
krpa za sir
večji pladenj
skleda
cedilo

SKUHAMO SLADKO SMETANO

Sladko smetano vlijemo v kozico, pristavimo na srednje močan ogenj in segrejemo do 80°C – 85°C (malo pod vreliščem). Ogenj znižamo in dodamo limonin sok. Kuhamo še 5 minut, nato odstavimo z ognja in pustimo tekočino stati 10 – 15 minut.

POSTAVIMO V HLADILNIK ČEZ NOČ

Cedilo obložimo z gazo za sir (ali dvojno kuhinjsko krpo). V cedilo vlijemo smetano, to pa postavimo nad večjo skledo, kamor se bo odcedila sirotka. Ohladimo na sobno temperaturo in postavimo v hladilnik čez noč.

SHRANIMO ALI UPORABIMO

Naslednji dan dobro odcedimo vso preostalo tekočino iz gaze in mascarpone damo v steklene kozarce, dobro zapremo in shranimo v hladilniku do enega tedna.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.