MASCARPONE PEYNİRİ

400 ml krema
1 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu

Kremayı çelik bir tencereye koyun ve kısık ateşte ara ara karıştırarak kaynama noktasına getirin (85 derece) -üzerinden duman ile birlikte ilk baloncuğun çıkması yeterli, kaynatmayın-. Limon suyunu ekleyip ocağın altını kapatın ve 5 dakika boyunca karıştırın. Üzerine bir mutfak bezi örterek 2 saat bekletin. Bezi kaldırıp tencerenin kapağını kapatın ve buzdolabına kaldırın. 1 gün boyunca dolapta bekletin. Bir süzgecin üzerine temiz bir tülbent koyun ve dolaptan çıkardığınız kremayı ona aktarın ve bir kaseye oturtun, süzgecin altı kaseye değmeyecek şekilde buzdolabında 2 saat boyunca süzdürün. Sterilize edilmiş bir kavanoza koyduğunuz bu peyniri dolapta muhafaza edin ve 4 gün içinde tüketin.

Not: İtalya'ya özgü bir peynir çeşidi olan "mascarpone" peynirini ister tatlılara ekleyerek, ister ekmeğe sürerek tüketebilirsiniz. Macarpone peynirini tiramisu, cheesecake gibi tatlılarınızda kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:155637 • adı:Mascarpone Peyniri • gönderen:raziye hoşgör • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:34