Domaci maskarpone sir

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**slatke pavlake
- **1/2**soka od limuna

Priprema

U šerpicu sipajte slatku pavlaku i zagrevajte do nekih 80 stepeni, da bude baš toplo. Dodajte limunov sok i kratko promešajte. Sklonite šerpu sa vatre i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Odložite šerpu na 24 sata u frižider. Nakon 24 sata uzmite dublju cetku i obložite cistom kuhinjnskom krpom ili pelenom. Sipajte sir i bez pritiskanja površine ostavite još 24 sata da se ocedi. I to je to imate svoj maskarpone po duplo nižoj ceni od kupovne. Koristiti mlecnu pavlaku sa što vecim udelom mlecne masnoce. Može se praviti i sa biljnom, ali tada ce sir imati grudvice, ništa strašno!!!

Savet