

Kako se pravi Maskarpone



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (250 ml)**pavlaka
- **1,5 kašikasoka** od limuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sipamo pavlaku u posudu koja se može staviti na šerpu u kojoj smo pustili malo vode da provri. Posuda da ne dodiruje dno.

Sada smanjite temperaturu na srednju i stalno mešate.

Posle 10 minuta dodamo limunski sok i nastavimo da mešamo. Posle 5 minuta mešanja videćete da je pavlaka gušća.

Mešajte još oko 5 minuta. Spremite ciniju sa vodom i kockicama leda u koju možete staviti ciniju sa mascarpone. Pazite kad skidate ciniju sa šerpe, jer je para jako vruća. Stavite mascarpone u ciniju sa ledom i ostavite da se hladi 20 minuta.

Kada se mascarpone ohladio sve fino procedimo kroz lanenu finu tkaninu. Ja imam bas sitnos sito i malo krupnije odozgo pa tako cedim. Poklopimo i ostavimo u frižideru da se hladi.

Savet

itam neku diskusiju po netu i žalbu kako je mascarpone mnogo skup, što je istina ne samo u Srbiji nego i kod nas. Kao da ga što ree jedan pametan kuvar ,pravi lino Berlusconi. Ovde naprimer pakovanje od 150 grama košta 8 dolara, oko 4 evra. E pa nee da može.mascarpone se ne odriemo,preukusan je, pa ga tako napravimo sami. Za vrlo malu cenu, a verovali ili ne za to vam je potrebno pavlaka i sok od limuna. Može se koristiti i sire umesto limuna. Samo da doddam pavlaka koja se koristi je pavlaka za kuvanje, sa dosta masti, npr Moja Kravica. Ili kako je u Hrvatskoj zovu vrhnje ja sam od 250 ml dobial oko 200g mascarpone.