

Сливочный сыр «Маскарпоне»



На 100 грамм:
Калорийность: **174,33 ккал.**
Белки: **2,23 г.**
Жиры: **16,68 г.**
Углеводы: **3,83 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/slivochnyj-syr-maskarpone/>

Ингредиенты:

- сливки (от 20% жирности) — 500 мл
- лимон — 1 шт

Приготовление:

Нагреть наши сливки на маленьком огне до 85 градусов.

Из лимона выдавить весь сок.

В подогретые сливки вливаем полученный сок из лимона. Хорошо перемешать полученную массу.

4 .В емкость поставить сито, желательнее самое мелкое. Положить марлю, ее нужно сложить в 4-5 раз. Влить в нее полученную массу.

Затем нужно марлю скрутить и подвесить на час, Это нужно для того, чтобы стекла сыворотка. Благодаря этому у вас получится очень мягенький сыр. Если хотите чтобы сыр был плотной консистенции - нужно его обязательно положить под пресс на пару часиков. После всех приготовлений оставить маскарпоне на 10-12 часиков холодильник.