Domácí smetanový sýr mascarpone

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

3 kelíme	čerstvá netrvanlivá smetana
1/2 ks	šťáva z citronu

Postup přípravy

Smetanu dáme vařit do vodní lázně. Ohříváme ji na teplotu cca 85° C (Pokud nemáme teploměr, zahříváme ji přibližně 15 minut, dokud se hladina nezačne vlnit od vytlačovaných vzduchových bublin). Do takto zahřáté smetany vmícháme šťávu z citronu a necháme ponořené v horké lázni ještě asi 5 minut. Mezitím si připravíme sítko, které vyložíme gázou (dáme zhruba 4 vrstvy) nebo plátýnkem (1 vrstva). Menší hrnec se smetanou vyndáme z vodní lázně a smetanu necháme po dobu půl hodiny mírně vychladnout. Smetanu pak naběračkou opatrně přendáme na připravené sítko vyložené gázou nebo plátýnkem. (Pozor! Smetanu pouze jemně přelijeme, nemícháme a netřeseme!) Sítko umístíme do vhodné nádoby tak, aby zespodu mohla odkapávat syrovátka. Takto necháme smetanu zcela vychladnout a vychladlou ji umístíme do ledničky na 24 hodin. Po této době máme sýr mascarpone hotový a můžeme jej použít například na přípravu dezertu tiramisu – recept na něj máme ZDE

Poznámka: *Jemný a čerstvý smetanový sýr mascarpone (čteme maskarpone) pochází z italské Lombardie. Dodnes se nejčastěji používá jako přísada do dezertů (např. tiramisu) a dortů.*