

Zutaten für ca. 500 g Mascarpone:

1 l Sahne mit 36 % Fett
30 ml Zitronensaft (=ca. 3 EL)

Außerdem:

1 sauberes Mulltuch/Leinentuch/Käsetuch
oder feines Küchentuch
1 Sieb/Salatseiher
1 großer Topf



Zubereitung:

- 1) Füllt die Sahne in den Topf und erhitzt sie. Falls ihr ein Küchenthermometer zur Hand habt, könnt ihr dieses verwenden und die Sahne auf 80-90 Grad erhitzen. Es klappt aber auch ohne. Achtet einfach darauf, dass die Sahne nicht sprudelnd kocht, sondern einfach nur erhitzt wird. Das dauert, je nach Herd, 5-8 min.
- 2) Reduziert die Hitze auf Stufe 4-5 von 9 und köchelt die Sahne, unter gelegentlichem Umrühren, ca. 10-15 min lang. So kann noch Flüssigkeit verdampfen und der Mascarpone wird später schön cremig.
- 3) Nehmt den Topf vom Herd und rührt den Zitronensaft ein. Deckt den Topf mit einem sauberen Küchentuch ab und lasst die Sahne bei Zimmertemp. abkühlen.
- 4) Legt das Sieb über eine tiefe Schüssel (es sollte schön hoch hängen und nicht den Boden der Schüssel berühren, damit die Flüssigkeit abtropfen kann). Legt das angefeuchtete Mulltuch in das Sieb und füllt die Sahne ein. Legt einen Teller auf das Sieb, klappt das Tuch darüber und stellt alles für 10-12 Stunden (idealerweise über Nacht) in den Kühlschrank.
- 5) Nach dieser Zeit werdet ihr sehen, dass sich in der Schüssel viel Molke und im Sieb fertiger Mascarpone befindet. Wenn alles geklappt hat, hat dieser zu 100 % dieselbe Konsistenz wie der Gekaufte.
- 6) Lagerung: falls ihr ihn nicht sofort verwendet, füllt ihn am besten in einen Glasbehälter mit luftdichtem Verschluss um. Im Kühlschrank könnt ihr ihn so bis zu 1 Woche aufbewahren, ohne dass er schimmelt oder schlecht wird.

Sastojci za oko 500 g mascarpone sira:

1 l slatkog vrhnja za šlag/slatke pavlake
sa oko 36 % masnoće
30 ml limunovog soka (=ca. 3 kašike)

Osim toga:

1 čista gaza/kuhinjska krpa ili druga tanka
pamučna tkanina
1 sito/cjedilo
1 veliki lonac



Priprema:

- 1) Vrhnje saspite u lonac i zagrijte na šporetu. Ako imate kuhinjski termometar, možete ga koristiti i vrhnje zagrijavati na 80-90 stepeni. Ja ga pravim bez i uvijek mi uspije tako da nije potrebno da ga kupujete. Bitno je da pazite da vrhnje ne ključa nego da se samo zagrije. To traje, zavisno od šporetu, 5-8 min.
- 2) Prije nego što provrije, smanjite vatru na 4. ili 5. stepen od 9 i krčkajte vrhnje ca. 10-15 min uz povremeno miješanje. Tako će ispariti dosta tekućine što će sir učiniti gustim i kremastim.
- 3) Lonac maknite sa vatre i umiješajte sok od limuna. Lonac prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na sobnoj temp. da se potpuno ohladi.
- 4) Sito stavite na zdjelu, koja je dovoljno duboka, kako nebi dodirivalo dno i kako bi sirutka mogla da kapa. Vlažnu gazu/krpu stavite u sito i saspite u nju ohlađeno vrhnje. Sito prekrijte tanjirem, preklopite krpom i stavite u frižider na 10-12 sati (idealno je preko noći).
- 5) Nakon tog vremena vidjećete da se na dnu zdjele stvorilo dosta sirutke a u situ je ostao gusti mascarpone sir. Ako ste pratili sve korake, taj sir će imati 100 % istu konzistenciju kao kupovni.
- 6) Ako ga nećete odmah koristiti, saspite ga najbolje u staklenu posudu sa čvrstim poklopcem. Tako ga možete držati u frižideru i do 7 dana bez da se pokvari.