



ДОМАШНЯЯ РИКОТТА

Домашняя рикотта или попросту домашний творог - на самом деле, его так просто сделать дома, что я вообще не понимаю мам, которые своим малышам покупают творог в магазине (или !О УЖАС! на базаре). Этот способ мне показала еще первая няня Ира. С тех пор как она меня научила, я уже не покупала детям творог, а делала сама. Конечно, на сырники, запеканки и всякую творожную выпечку, я брала в магазине, но что касается свежего творога - только так! И вообще так здорово делать его дома. Добавляешь любой вкус! И он в миллион раз нежнее получается, любого покупного творога! А еще остается сыворотка, из которой можно делать любую выпечку!



Понадобится:

Единственное что, не обойтись без кулинарного термометра!
И еще нужна марля. Хотя, по-моему наша няня делала на глаз

без термометра и просто откидывала на сито, без марли...

На порцию 400 граммов рикотты:
молоко **пастеризованное** - 2 литра
лимон - 2 штуки
сахар - 1 чайная ложка
соль - по вкусу

специи по вкусу

Приготовление:

В первую очередь хорошо помой руки и все девайсы которые будешь использовать. Кастрюльку в которой будешь греть молоко нужно промыть холодной водой и не вытирать. Вылей все молоко в кастрюлю и постепенно, помешивая нагрей его до 90 градусов (ни в коем случае не до кипения). Добавь соль и сахар.



Выдави сок лимона и процеди его. Как только молоко нагреется до 90 градусов, влей сок и перемешай. Молоко сразу разделится на хлопья и сыворотку.



Сними с огня, накрой крышкой и дай полностью остыть.



Когда содержимое кастрюли остынет, застели дуршлаг марлей и слей сыворотку. Хорошо выжми всю лишнюю жидкость! Все - творог готов!



Сыворотку используй в выпечке вместо молока - на ней получается все намного нежнее и воздушнее!

www.sifood.com.ua - Домашняя рикотта