

גבינת מסקרפונה תוצרת בית

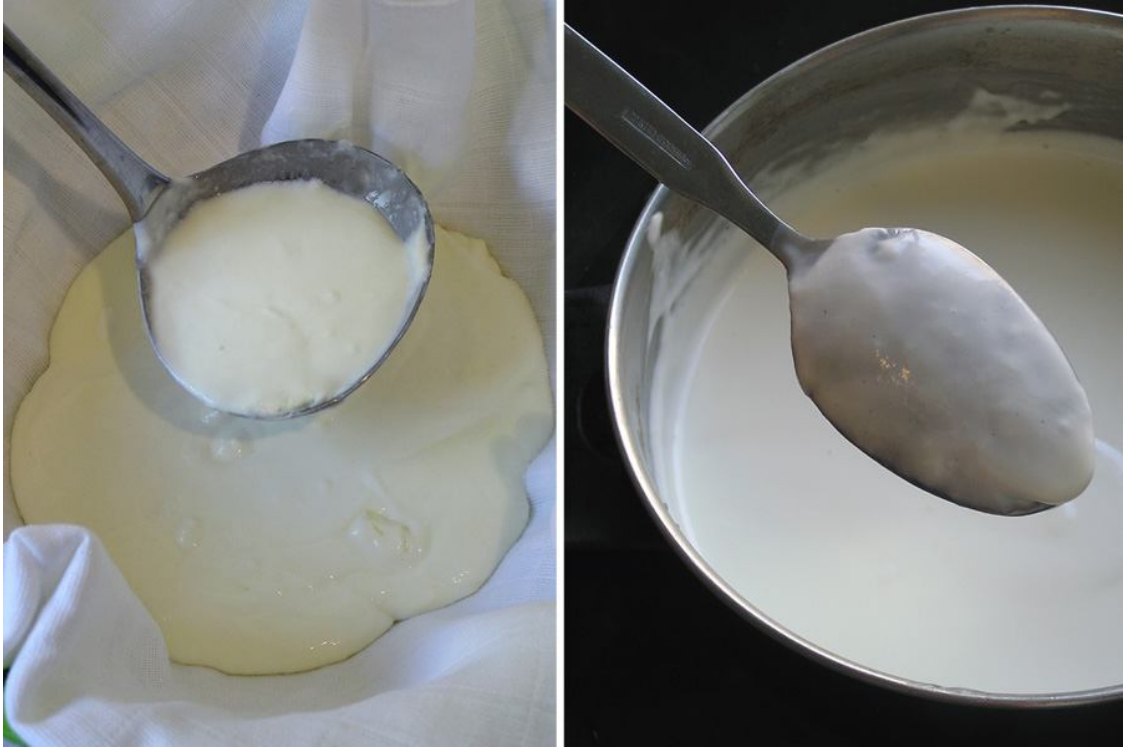
החומרים ליצירת 340 גרם גבינה:
500מ"ל שמנת מתוקה טרייה (רצוי טרייה, אבל אם לא מוצאים אפשר גם עמידה)
1 כף מיץ לימון, סחוט טרי

אופן ההכנה:

להרתיח במחבת רחבה מים בגובה 2.5 ס"מ. להנמיך את הלהבה לחום בינוני-נמוך כך שהמים בקושי מבעבעים. לצקת את השמנת המתוקה לתוך קערה חסינת חום, ולהניח אותה על גבי המחבת. לחמם את השמנת, תוך בחישה לעיתים במשך כ-15-20 דקות, עד שבועות קטנות ינסו לבעבע ולעלות אל פני השטח. (אם יש בבית מדחום אפשר לדייק ולמדוד 85 מעלות. אני בישלתי במשך 20 דקות- אמנם לא הגיע עדיין לכמות המעלות המדוייקת, אבל מבחינת הסמיכות היה די והותר). להוסיף את מיץ הלימון ולהמשיך לחמם את התערובת, תוך ערבוב עדין, עד שהשמנת מסמיכה, ומכסה גב של כף עץ. חשוב לערבב את השמנת מדי פעם במהלך הבישול, כדי למנוע היווצרות של קרום על פני השטח. (בניגוד להכנת ריקוטה לא נוצרים בשמנת גושים- היא פשוט מקבלת סמיכות, כמו רוטב עשיר).



להסיר את הקערה מהכיריים ולתת להצטנן למשך 20 דקות. לרפד מסננת ב-4 שכבות של בד לסינון גבינה או חיתול (אני פשוט קיפלתי חיתול גדול ל-4, זה בהחלט הספיק) ולהניח מעל לקערה. להעביר את תערובת הגבינה לתוך המסננת ולהניח לה- לא ללחוץ אותה או למעוך אותה, אלא לחכות בסבלנות עד שהיא תתייצב.



בשלב זה השמנת נראית כה נוזלית וקשה להאמין שהיא יכולה להתמצק לכדי גבינת מסקרפונה יציבה, אבל חכו בסבלנות ותיווכחו בעצמכם. לאחר שהצטננה לחלוטין, לכסות בניילון נצמד ולהעביר להתייצבות בקירור בתוך המסננת למשך הלילה או עד 24 שעות. אחרי לילה של סינון במקרר מתקבלת גבינה מוצקה ונהדרת. הגבינה נשמרת בקירור 3-4 ימים.

