

---

# Mascarpone

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2214 razy.

Jezeli nie mozesz kupic sera mascarpone, to podaje przepis na "mascarpone" podrobiony:

10 dkg serka homogenizowanego

1/2 szklanki kwasnej smietany

1 lyzka cukru

Dobrze wymieszac, odstawić na godzinę. Po godzinie nadaje się do użycia. Można przechowywać w lodowce przez tydzień. Mascarpone nadaje się świetnie do włoskiego deseru zwanego Tiramisu.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Z polskich serow najbardziej nadaje się tośka ale trzeba wtedy wszystko razem złapać żelatyną bo się nie będzie trzymało (mascarpone ma konsystencję twarogu więc żelatyna nie jest konieczna).

From: "Przemysław Koziarski" <peka@kki.net.pl>