

Mascarpone selber machen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

8
Std.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



dein nächstes Tiramisu steht in den Startlöchern!
Übrigens schmeckt der selbstgemachte **Doppelrahmfrischkäse** auch total lecker auf Brot mit frischen Früchten!

- 1 -

Zitronen halbieren und eine Hälfte entsaften. Sahne in einem Topf auf ca. 85 °C erhitzen.



- 2 -

Danach Zitronensaft zur Sahne hinzufügen und 10 Minuten bei konstanter Temperatur rühren.

Zutaten 1 Becher

500 ml Sahne
1 Esslöffel frischer Zitronensaft

Besonderes Zubehör

Kochtopf
Passiertuch oder Küchentuch
Küchenthermometer

Ich sage es einfach gerade heraus – heute steht eine große Kalorienbombe auf der Karte! Und sie präsentiert sich auch noch ganz ungehemmt und gemein cremig in Form von **Mascarpone**. Drück hier beide Augen zu und verwöhn dich mit diesem sahnigen Moment, den du dir auch noch selber zubereitest.

Selbstgemachter Mascarpone – ist das nicht kompliziert? Überraschenderweise ist die **Zubereitung sogar richtig unkompliziert** und schwuppdwupp erledigt. Neben einem Topf und Passiertuch benötigst du nur ein paar **Becher Sahne** und **Zitronensäure**. Und genau da liegt das ganze Geheimnis: Durch die Säure gerinnt das Milcheiweiß Casein – die Sahne wird erst dicker und flockt dann aus. Ab jetzt noch ein kleines bisschen Geduld ... und voilà –

Mascarpone selber machen



- 3 -

Die Sahne wird nun nach und nach dicker und beginnt auszuflocken. Den Topf vom Herd nehmen und die geronnene Sahne für 15 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



- 4 -

Sieb über einer Schüssel platzieren und mit einem Passiertuch oder sauberem Küchentuch auslegen. Die abgekühlte Sahne hineingießen.



- 5 -

Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. So trennt sich der Bruch von der Molke und zurückbleibt Mascarpone.



- 6 -

Mascarpone aus dem Tuch nehmen, in eine Schüssel füllen und umrühren. In ein steriles Glas füllen oder direkt verarbeiten.

Mascarpone selber machen

