

Krémsajt háziilag recept

Elkészítési idő: Adag:

Hozzávalók

1 dobos 450 gr 20%-os tejföl

Elkészítés

1 Egy géz szerű ruhát beleteszek egy szűrőbe, és beleöntök egy nagy pohár 20%-os szobahőmérsékletű tejfölt. A tejfölt nem szabad összekeverni, ahogy kipottyan a pohárból, úgy kell hagyni. Letakarom egy konyharuhával. 2-3 óra pihentetés után hűtőbe teszem. 1-2 nap alatt kész a sajt, attól függően hogy milyen keménységű krémsajtot szeretnénk. Ha elértük a kellő keménységet, egy fedeles tárolódobozba téve, 4-5 napig eltartható.

Használhatjuk mascarpone sajt helyett, édes süteményekhez, vagy sósan, fűszerezve akár kenyérre kenve is.

450 g tejfölből, kb 250-300 g krémsajt lesz.

