

Ser topiony domowy

Autor: **drNowak**Przepisów: **182** Ocena: **1086**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ser podpuszczkowy (dowolna ilość)
- Kwasek cytrynowy lub kwas askorbinowy – 3%
- Woda -10%
- Soda oczyszczona lub cukier (opcjonalnie)
- Przyprawy np. Sól, kminek, czarnuszka, kozieradka

Sposób przygotowania:

1. Ser podpuszczkowy kruszymy lub ścieramy na tarce (najlepiej jakby był konsystencji pasty). Jako topnik sera w procesie topienia wykorzystujemy roztwór kwasu cytrynowego (lub białe wytrawne wino). Dodatek topnika powinien wynosić 13% masy sera. Topnik wlewamy do sera i mieszamy na jednolitą masę. Skórki i inne elementy twarde wyrzucamy. Jeżeli zostają grudki można użyć blendera.
2. Przygotowujemy warunki łaźni wodnej tj. większy garnek wypełniamy do połowy wodą i wstawiamy do niego mniejszy garnek. Całość zaczynamy podgrzewać na małym ogniu. Wkładamy do mniejszego garnka masę serową. Mieszamy.
3. Ser zacznie się topić gdy osiągnie ok. 50 st. C. Co jakiś czas mieszamy.



4. Dodajemy sól, przyprawy. Jeżeli jest za kwaśny można dodać cukru lub sody oczyszczonej

(UWAGA zacznie się pieniać i może wykipieć).

5. Topimy ser do temperatury 75-85 st. C. Przelewamy do miseczek.



Twoje notatki do przepisu: