

MASCARPONE

Ingredients:

1 litre de nata líquida
1/4 de cullerada de postres de "cremor tàrtar"

Utensilis:

Tela de formatger
Termòmetre

Escalfem la nata al bany maria fins que aconseguim 85 graus de temperatura. Si féssim l'escalfament directament en una cassola se'ns podria enganxar i cremar part de la nata a la base de la nostra cassola.

Afegim la meitat del cremor tàrtar i remenem sense parar durant diversos minuts. Si no es quallés la nata, afegim la resta del cremor. Però és possible que amb molt poca quantitat aconseguim que la nata es qualli.

Colem en un colador recobert amb tela de formatger i, lligant les quatre cantonades de la tela, la pengem i deixem escórrer durant una hora.

Passem el formatge a un bol i ja es pot menjar o es pot conservar a la nevera durant un parell de setmanes.