

Mascarpone flødeost



Hansens opskrifter

1 liter piskefløde.
2-3 spsk. citronsaft.

Varm fløden op til ca. 85°.
tag fløden af varmen og tilsæt citronsaft.

Stil til afkøling i 10-12 timer

Hæld ostemassen op i et dørslag med filterpapir
eller ostelærred og lad dryppe af i et døgn.

Vend den færdige friske ost over i en skål og stil
den i køleskab.

