

Mascarpone - porady

Dodany przez patryshia

Jest w Polsce serek o nazwie Ostrowia (jesli nie przekrecilam nazwy)

Mozna go uzyc zamiast mascarpone przy robieniu Tiramisu.

Probowalam i wyszlo calkiem niezle. Ale serek musi byc swiezy i nie kwasny - na cztery opakowania jakie kupilam dwa byly dobre - slodkawe, masne a dwa kwasnawe i wodniste.

Czyli ser serowi nie zawsze rowny - trzeba to wziac pod uwage i kupic kilka - te kwasnawe nadadza sie do zjedzenia np z chlebem ale do tiramisu lepiej wybrac te jak najmniej kwasne.

