

www.detkityumen.ru

Домашний крем-чиз



Где готовим?

Другое

Ингредиенты:

1,5 литра кефира

50 гр. сахарной пудры

любые добавки на ваш вкус

Приготовление:

Рецепт, проще не бывает! Я его случайно увидела в контакте. Обычно я рецептами из контакта не пользуюсь ибо они не проверены и получается ерунда, но тут, ввиду простоты решила опробовать! Да и уж очень заинтриговал меня этот рецепт, было безумно интересно что же получится. Не пожалела! Теперь это моя фирменная ночинка для тортиков!

Готовится так:

Берете полтора литра кефира и замораживаете.

Далее выкладываете лед-кефир в друшлаг или сито на плотную ткань.

Оставляете на ночь. В процессе оттаивания сыворотка стекает, а белая кремообразная масса остается.

Добавляете по вкусу сахарную пудру и любые другие вкушняшки и делаете из этого начинку. Будьте внимательны, если вы верхний слой мажете так же крем-чизом, то будьте готовы, что он растрескается, такая уж у него особенность.

Последний раз я испекла бисквит, добавила в крем-чиз банан и сделал такой тортик! Вкус обалденный и ни кто, ни когда не догадается что начинка это кефир!

22.08.2014

[Тюме nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/142/