**Рецепт домашнего сыра Филадельфия**

**Ингредиенты**

Сметана 20% - 1 кг

Кефир 3% - 1 л

Соль – 2 ч. л. (без горки)

Лимонный сок – 1 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сделать домашний сыр Филадельфия? Подготовим продукты. Сметану и кефир лучше взять жирные, чтобы сыр получился сливочным. Кефир можно заменить на не сладкий йогурт.

**Шаг 2**

В большую миску выкладываем сметану, вливаем кефир (йогурт), всыпаем соль и добавляем лимонный сок. Всё тщательно перемешиваем до однородного состояния.

**Шаг 3**

Теперь полученную массу нужно отцедить. В глубокую ёмкость устанавливаем дуршлаг или сито, застилаем марлей, сложенной в 2-3 слоя.

**Шаг 4**

Переливаем кефирно-сметанную массу в подготовленную ёмкость и аккуратно заворачиваем края марли к центру.

**Шаг 5**

Накрываем тарелкой и сверху устанавливаем достаточно тяжёлый груз весом в 6 кг. Банки с водой в этом случае будет мало. Убираем конструкцию в холодильник минимум на сутки, а лучше на двое.

**Шаг 6**

Как только сыворотка перестанет отделяться от сырной массы, процесс приготовления сыра Филадельфия можно считать завершённым. Достаём и убираем конструкцию, раскрываем марлю.

**Шаг 7**

Сыворотки образовалось достаточно много, оставляем её для дальнейшего использования в кулинарных целях. Из неё можно сделать тесто для блинов и оладий, пирогов или пирожков, а также использовать в косметических целях.

**Шаг 8**

Накрываем массу тарелкой и переворачиваем, снимаем марлю. Домашний сыр Филадельфия готов! Из вышеуказанного количества ингредиентов получилось 1 кг творожного сливочного сыра.

**Шаг 9**

Пробуем на вкус. Сыр получился мягкий, кремообразный, нежной консистенции. Текстура у него мягкая, однородная, с характерным творожно-сливочным вкусом.

**Шаг 10**

Его вкусно намазывать на хлеб и кушать, как бутерброд, использовать для приготовления десертов, чизкейков, тирамису, а также его можно взбивать и готовить крем-чиз. Кроме того, с его добавлением можно готовить закуски, салаты, соусы и даже супы.

**Шаг 11**

Храним сыр в герметичной таре и в холодном месте не более 7 дней.

Приятного аппетита!