**Рецепт домашнего творога из кефира и молока**

**Ингредиенты (выход – 360 г творога)**

Кефир (жирный) – 2 л

Молоко (3,2% и выше) – 0,5 л

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сделать домашний творог из кефира и молока? Продукты для приготовления творога лучше взять фермерские, можно и магазинные, с повышенным процентом жирности. Чем жирнее – тем вкуснее получится творог. Молоко подойдёт магазинное в мягких пакетах, натуральное, с коротким сроком годности.

**Шаг 2**

Сначала вливаем молоко в кастрюлю с кефиром и перемешиваем.

**Шаг 3**

В широкий невысокий ковш наливаем воду и доводим до кипения. Ставим кастрюлю сверху на паровую баню: дно верхней кастрюли не должно касаться воды.

**Шаг 4**

Накрываем кастрюлю крышкой и томим над паром 20-30 минут, периодически слегка перемешивая. Кефирную смесь нужно довести до температуры 50-55 градусов. Измерить температуру удобно кулинарным термометром. Если его нет – пальцем, вода должна быть приятно тёплая, но не горячая.

**Шаг 5**

Примерно через 20 минут сыворотка постепенно начнёт отделяться от творожного зерна. Когда творожного зерна образовалось достаточно много, а сыворотка хорошо отделилась и приобрела желтовато-зелёный цвет, снимаем кастрюлю с паровой бани.

**Шаг 6**

Затем перекладываем при помощи половника или кружки на сито, которое застелено чистой марлей в 2 слоя.

**Шаг 7**

Когда вся жидкость стечёт, заворачиваем творог в марлю, слегка отжимаем, чтобы ещё лучше стекло.

**Шаг 8**

Сыворотку оставляем для дальнейшего использования в кулинарных или косметических целях. Из неё можно приготовить любое тесто для пирогов, блинов или оладий, просто пить охлаждённой, готовить квас. Из сыворотки хорошо делать маску для лица, волос, она хорошо питает кожу, разглаживает морщины, увлажняет и осветляет пигментные пятна и веснушки. Также сыворотка удаляет накипь, поскольку содержит большое количество кислоты, особенно если постоит несколько дней и перекиснет.

**Шаг 9**

Отжатый и остывший творог вынимаем из марли, перекладываем на тарелку и подаём к столу. Из вышеуказанного количества ингредиентов у нас получилось 360 г домашнего творога.

**Шаг 10**

Домашний творог из кефира и молока получился с очень мелким зерном, нежный, не кислый и очень вкусный. Качество творога всегда будет зависеть от изначально выбранных вами молочных продуктов.

Приятного аппетита!