

Kaffeost

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven

Foto: Bianca Brandon-Cox



4 l mjölk med hög fetthalt

Grädde 1 l

Löpe 0,5 msk

Värm mjölk/gräddblandningen i en kastrull till 37 grader. (Rör runt när du mäter så det inte är 50 grader i botten eller liknande).

Dra av från plattan och tillsätt löpen. Låt stå 30 minuter.

Värm lätt och rör tills massan klumpar sig. Sila av vasslen genom att hälla massan genom en sil/durkslag/silduk låt stå 30–60 min. Om du vänder på klumpen då och då rinner vätskan ur snabbare.

Värm ugnen till 225 grader och tryck ut massan i en springform / gjutjärn stekpanna eller liknande och grädda 10–15 min så den får fin färg.

Om du använder en springform bör du ställa den på en plåt eftersom det annars kommer att droppa vätska ner i ugnen.