



Творог очень полезен - это знают все, но не все его едят. Я, например, творог не очень люблю, особенно магазинный – он часто твердоват и немного кислый. Это, правда, не относится ко всяким фруктовым творожкам и прочим творожным лакомствам. Понятно, что в них больше всяких добавок, чем творога, поэтому я решила, а почему бы не сделать это самой... Рецепт мне подсказала моя бабушка – она, оказывается, давно делает творог дома из обычного молока, что намного вкуснее и дешевле. А я решила дополнить рецепт до фруктового творожного десерта.

Итак, нам понадобится литр молока, лучше брать пожирнее, можно даже деревенское, поскольку все равно его будем доводить до кипения. Если у Вас скислось молоко в холодильнике, то не выливайте его, а сделайте из него творог.

Выливаем молоко в кастрюлю и ставим на день-полтора в теплом месте, чтобы молоко скислось.



Берем фрукты, можно орехи, мармелад, варенье, вообще, что есть или что сможете придумать... Сразу оговорюсь, у меня на фотке виноград – решила поэкспериментировать, но Вы его НЕ БЕРИТЕ, он дает заметную горчинку, что мне не понравилось, хотя виноград был очень сладкий, без косточек и с тонкой шкуркой.



Скисшееся молоко ставим на САМЫЙ МЕДЛЕННЫЙ огонь и доводим до кипения. Чем Вы дольше даете ему закипеть, тем творог будет становится тверже и суше, я для творожка чуть дала закипеть и сразу сняла с огня.

Затем процеживаем, отделяя творог от сыворотки. Сыворотку, кстати, тоже можно использовать, смешав ее соком.



аворожмнотанворога,больше десерта хватит. Если подольше



Можно добавить сметаны и сахара – домашний творог готов.



Далее добавляем в творог фрукты, ягоды, варенье, мед, фрукты в шоколаде и



в десерт на дно укладываем остатки бананов...



Своим творог смешанный с бананами.



Аналогично с киви и виноградом.



Чуть перемешиваем и украшаем остатками фруктов – готово! Приятного аппетита.

