

Домашняя ряженка

Все любители молочных продуктов знают, что домашняя сметана, молоко и ряженка не идут ни в какое сравнение с тем, что продается в магазинах. Приготовить домашнюю ряженку, густую, кремовую, с самой вкусной корочкой не так уж и сложно. Сам активный процесс приготовления домашней ряженки не займет в сумме больше 20 минут.



Ингредиенты

Молоко (не меньше 3,2%)	2 л
Ряженка свежая	150 мл

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Немного о выборе молока. В идеале, конечно, домашнее или фермерское. У меня было отборное молоко 3,8% жирности из магазина со сроком хранения 9 дней. Ставим нагреваться духовку на небольшой температуре (около 100 C). А молоко нам прежде надо вскипятить. Переливаем в кастрюлю

2 Шаг 2



Вскипятили молоко

3 Шаг 3



Как известно, ряженка - это сквашенное топленое молоко, поэтому следующим этапом будем делать топленое молоко. Отправляем в нагретую духовку молоко на 2 часа. Крышкой не накрывайте, кипеть не должно, должно именно томиться

4 Шаг 4



Итак, мы сделали топленое молоко - основу для ряженки. Теперь нам надо его остудить до температуры 40 С, иначе при добавлении ряженки в качестве закваски кисломолочные бактерии погибнут и сквашивания не будет.

5 Шаг 5



Для сквашивания тоже лучше использовать домашнюю ряженку, но если вы делаете первый раз, то купите в магазине свежую ряженку с небольшим сроком годности. У меня был стаканчик термостатной Останкинской 2,5% жирности. Добавляем ряженку в молоко

6 Шаг 6



И размешиваем. Накрываем крышкой. И оставляем при комнатной температуре на 12 часов (я оставила на ночь).

7 Шаг 7



Домашняя ряженка готова, убираем в холодильник.
Жирность ряженки будет зависеть от жирности молока,
у меня итоговая жирность оказалась чуть меньше 5%.