Piimäjuusto

Aineet:
nokare voita + tilkka vettä
3 l maitoa
1 l piimää
3 munaa
½ tl suolaa
½ rkl sokeria

Valmistus:
Anna piimän olla huoneenlämmössä yli yön, jotta se on tarpeeksi hapanta. Sulata nokare voita vesitilkassa paksupohjaisessa kattilassa. Lisää maito ja kuumenna kiehumispisteeseen välillä sekoittaen, ettei maito pala pohjaan. Vatkaa munien rakenne rikki, lisää piimä, sekoita ja lisää kiehuvan kuumaan maitoon. Kuumenna kiehuvaksi mutta älä keitä. Nosta kattila pois levyltä ja anna seoksen juustoutua kannen alla 1/2-1 tuntia. Vuoraa juustomuotti tai siivilä veteen kostutetulla sideharsolla tai liinalla ja nosta muotti kulhoon, johon hera mahtuu valumaan. Kerää lämmin juustomassa siivilällä tai reikäkauhalla kulhoon. Mausta suolalla ja sokerilla ja halutessasi yrteillä ja sekoita.

Kaada juustomuottiin, taittele liina päälle ja nosta kylmään. Anna juuston valua seuraavaan päivään. Taita liina pois ja kumoa juusto. Juusto säilyy kylmässä 3-5 päivää. Juusto onnistuu myös vähälaktoosisesta maidosta ja piimästä. Jätä silloin sokeri pois.