

750 g twarogu
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka soli
1-2 łyżeczki cukru
3-4 łyżeczki octu winnego lub soku z cytryny
1 jajko

- ser włożyć do naczynia miksującego, wsypać sodę oczyszczoną i sól, zmiksować – 30 sek., obr. Interwał
- dodać resztę składników i podgrzewać – 25 min, obr. 3, temp. 60 st.
- przelać do pojemnika, wystudzić

Uwaga: ser topiony można wykonać w różnych wariantach smakowych dodając np. zioła, czosnek, zmiksowaną szynkę, rozdrobnione i podduszone pieczarki