

# Bagt panna cotta med vanilje og jordbær

## Ingrédients

- 600g fløde (30 eller 35% fedt)
- 60g sukker
- 195g æggehvinder
- 1 vaniljestang

## Préparation

1. Panna cotta, alle kender den og har allerede spist den, men jeg er ofte skuffet over den tekstur, jeg finder for gummiagtig, på grund af geleringsmidlet, der bruges til at få fløden til at stivne i køleskabet.
2. Her er der ikke noget geleringsmiddel, men den ultra traditionelle opskrift, bagt i ovnen (deraf navnet "bagte fløde"), baseret på fløde og æggehvinder, der tager rollen som geleringsmiddel.
3. Resultatet er en super smeltende fløde, som jeg har smagt til med vanilje og serveret med en coulis af friske jordbær!
4. Hvis du kan, så lad fløden trække med vaniljekornene i forvejen (mindst 30 minutter, mens fløden opvarmes).
5. Derefter bringes fløden i kog.
6. Pisk æggehviderne med sukkeret, uden at piske dem stive, det skal blot blandes.
7. Hæld derefter den varme vaniljefløde over, mens du rører godt.
8. Fjern skummet og de små bobler med en hulske, og hæld derefter i de glas, du ønsker.
9. Placer glassene i et stort fad, fyld det ~~3/4~~ op med vand og bag i den forvarmede ovn ved 120°C i cirka 50 minutter.
10. Ved slutningen af bagetiden skal fløderne stadig være lidt rystende, men bladet af en kniv, der stikkes i, skal komme ud uden fløde.
11. Tøv ikke med at dække dem med aluminiumsfolie, så de forbliver pænt hvide, i modsætning til mine;-) Lad dem køle af ved stuetemperatur, og sæt dem derefter i køleskabet.
12. Du kan spise dem som de er, eller tilføje en coulis af chokolade, karamel, frugt... Jeg har blot blendet nogle jordbær for at få en dejlig frisk coulis at hælde over.
13. Og til sidst, nyd det!