

# Ofen-Panna Cotta mit Vanille und Erdbeere

## Ingrédients

- 600g Vollrahm (30 oder 35% Fett)
- 60g Zucker
- 195g Eiweiß
- 1 Vanilleschote

## Préparation

1. Die Panna Cotta kennt jeder und hat sie schon einmal gegessen, aber ich bin oft enttäuscht von der Textur, die ich als zu gummiartig empfinde, was auf das verwendete Geliermittel zurückzuführen ist, damit die Creme im Kühlschrank fest wird.
2. Hier gibt es kein Geliermittel, sondern das ultra-traditionelle Rezept, das im Ofen gebacken wird (daher der Name „gebackene Creme“), auf Basis von Sahne und Eiweiß, die die Rolle des Geliermittels übernehmen.
3. Das Ergebnis ist eine super zarte Creme, die ich mit Vanille aromatisiert und mit einer frischen Erdbeersauce serviert habe!
4. Sahne erhitzen).
5. Dann bringen Sie die Sahne zum Kochen.
6. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker, ohne es steif zu schlagen, es muss einfach gut vermischt sein.
7. Gießen Sie dann die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren dazu.
8. Entfernen Sie den Schaum und die kleinen Bläschen mit einer Schaumkelle und gießen Sie die Mischung in die Gläser Ihrer Wahl.
9. Stellen Sie die Gläser in eine große Auflaufform, füllen Sie diese zu ~~3/4~~ mit Wasser und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 120°C für etwa 50 Minuten.
10. Am Ende der Backzeit sind die Cremes noch wackelig, aber die Klinge eines darin eingestochenen Messers sollte ohne Creme herauskommen.
11. Zögern Sie nicht, sie mit Aluminiumfolie abzudecken, damit sie schön weiß bleiben, im Gegensatz zu meinen;-)Lassen Sie sie bei Zimmertemperatur abkühlen und stellen Sie sie dann in den Kühlschrank.
12. Sie können sie pur genießen oder mit einer Schokoladensauce, Karamell oder Früchten verfeinern... Ich habe einfach ein paar Erdbeeren püriert, um eine frische Sauce darüber zu gießen.
13. Und schließlich, genießen Sie!