

Fritita panna kotto, vanilo kaj fragaro

Ingrédients

- 600g da plena likva kremo (30 a ~~32~~5% graso)
- 60g da sukero
- 195g da blankaj ovojn
- 1 vanila podeto

Préparation

1. La panna cotta, iuj konas kaj jam man is, sed mi ofte estas mal ojigita pro la teksturo, kiun mi trovas tro gomita, pro la eliga o uzata por ke la kremo firmi u en la fridujo.
2. i tie, neniu eliga o, sed la ultra tradicia recepto, bakita en forno (de tie la nomo "kuirita kremo"), bazita sur kremo kaj blankaj ovojn, kiuj plenumas la rolon de eliga o.
3. Rezulto, super mola kremo, kiun mi aromigis per vanilo kaj akompanis per fre a fragara sa co!
4. Se vi povas, anta e infuzu la kremon kun la vanilaj semoj (minimume 30 minutoj, varmigante la kremon).
5. Poste, alportu la kremon al bolado.
6. Batetu la blankajn ovojn kun la sukero, sen elevi ilin al ne o, simple devus esti miksitaj.
7. Poste, ver u la varmigitan vanilan lakton super, miksan te bone.
8. Forigu la a mon kaj la malgrandajn bulbojn per a milo, poste ver u en la potojn de via elekto.
9. Metu la potojn en grandan pladon, plenigu in per akvo is kaj baku en la anta varmita forno je 120°C dum irka ~~35~~0 minutoj.
10. Fine de la bakado, la kremo ankora ~~3~~remetas, sed la klingo de tran ilo enmetita en ili devus eliri sen kremo.
11. Ne hezitu kovri ilin per alumina folio por ke ili restu belaj blankaj, male al miaj;-) Lasu malvarmeti i je ambra temperaturo, poste metu en la fridujo.
12. Vi povas man i ilin tiel, a ~~3~~arnami ilin per okolada, karamelan, fruktan sa con.
13. Mi simple miksis kelkajn fragojn por havi fre an sa con por ver i super.
14. Kaj fine, uu!