

Panna cotta al horno, vainilla y fresa

Ingrédients

- 600g de crema líquida entera (30 o 35% de materia grasa)
- 60g de azúcar
- 195g de claras de huevo
- 1 vaina de vainilla

Préparation

1. La panna cotta, todo el mundo la conoce y ya la ha probado, pero a menudo me decepciona la textura que encuentro demasiado gomosa, debido al gelificante utilizado para que la crema cuaje en el refrigerador.
2. Aquí, no hay gelificante, sino la receta ultra tradicional, cocida al horno (de ahí el nombre de "crema cocida"), a base de crema y claras de huevo que asumen el papel de gelificante.
3. Resultado, una crema súper fundente, que he aromatizado con vainilla y acompañada de un coulis de fresas frescas!
4. Si puedes, infundona la crema con los granos de vainilla con antelación (al menos 30 minutos, calentando la crema).
5. Luego, lleva la crema a ebullición.
6. Bate las claras de huevo con el azúcar, sin montarlas a punto de nieve, solo es necesario que estén mezcladas.
7. Después, vierte la leche caliente con vainilla sobre ellas mientras remueves bien.
8. Retira la espuma y las burbujas pequeñas con una espumadera, luego vierte en los tarros de tu elección.
9. Coloca los tarros en una bandeja grande, llénala con agua hasta $\frac{3}{4}$ hornea en el horno precalentado a 120°C durante unos 50 minutos.
10. Al final de la cocción, las cremas aún deben temblar, pero la hoja de un cuchillo insertada debe salir sin crema.
11. No dudes en cubrirlas con papel de aluminio para que se mantengan bien blancas, a diferencia de las mías;-)Deja enfriar a temperatura ambiente, luego coloca en el refrigerador.
12. Puedes comerlas tal cual o bien adornarlas con un coulis de chocolate, caramelo, frutas.
13. Simplemente he mezclado algunas fresas para tener un coulis bien fresco para verter sobre ellas.
14. Y al final, ¡disfruta!