

# Uunissa paistettu panna cotta, vanilja & mansikka

## Ingrédients

- 600g täysmaitoa (30 tai 35% rasvaa)
- 60g sokeria
- 195g kananmunan valkuaisia
- 1 vaniljatanko

## Préparation

1. Panna cotta, kaikki tuntevat ja ovat jo syöneet, mutta olen usein pettynyt sen koostumukseen, jonka löydän liian kumimaiseksi, johtuen hyytelöimisestä, jota käytetään kerman saamiseksi jähmettymään jääkaapissa.
2. Tässä ei ole hyytelöintiä, vaan ultra-perinteinen resepti, joka kypsennetään uunissa (josta tulee nimi "kypsennetty kerma"), joka perustuu kermaan ja kananmunan valkuaisiin, jotka toimivat hyytelöimisenä.
3. Tuloksena on super sulava kerma, jonka olen maustanut vaniljalla ja tarjoillut tuoreiden mansikoiden kastikkeen kanssa!
4. Jos voit, anna kerman tekeytyä etukäteen vaniljansiemenien kanssa (vähintään 30 minuuttia, kuumentamalla kermää).
5. Seuraavaksi kuumenna kerma kiehuvaaksi.
6. Vatkaa kananmunan valkuaiset sokerin kanssa, ilman että ne vaahtoutuvat, riittää että ne sekoittuvat.
7. Kaada sitten kuuma vaniljakermaseos päälle sekoittaen hyvin.
8. Poista vaahto ja pienet kuplat kauhalla, ja kaada sitten haluamiisi purkkeihin.
9. Aseta purkit suureen vuokaan, täytä se vedellä ~~3/4~~ ja paista esilämmitetyssä uunissa 120°C:ssa noin 50 minuuttia.
10. Kypsennyksen lopussa kermat ovat vielä täriseviä, mutta veitsi, joka on työnnetty sisään, tulee ulos ilman kermää.
11. Älä epäröi peittää niitä foliolla, jotta ne pysyvät kauniin valkoisina, toisin kuin omani;-) Anna jäähtyä huoneenlämmössä ja laita sitten jääkaappiin.
12. Voit nauttia niitä sellaisenaan tai lisätä suklaa-, kinuski- tai hedelmäkastiketta.
13. Olen yksinkertaisesti soseuttanut muutaman mansikan saadakseni raikkaan kastikkeen kaadettavaksi päälle.
14. Ja lopuksi, nauti!