

Panna cotta panggang, vanila & stroberi

Ingrédients

- 600g krim cair penuh (30 atau 35% lemak)
- 60g gula
- 195g putih telur
- 1 buah vanili

Préparation

1. Panna cotta, semua orang tahu dan sudah pernah memakannya, tetapi saya sering kecewa dengan tekstur yang saya anggap terlalu kenyal, akibat bahan pengental yang digunakan agar krim mengeras di lemari es.
2. Di sini, tidak ada bahan pengental, tetapi resep ultra tradisional, dipanggang (dari situlah nama "krim panggang"), berbahan dasar krim dan putih telur yang berfungsi sebagai pengental.
3. Hasilnya, krim yang sangat lembut, yang saya beri aroma vanila dan disajikan dengan saus stroberi segar!
4. Jika memungkinkan, rendam krim dengan biji vanili sebelumnya (setidaknya 30 menit, dengan memanaskan krim).
5. Selanjutnya, didihkan krim.
6. Kocok putih telur dengan gula, tanpa mengocoknya hingga kaku, cukup campurkan saja.
7. Selanjutnya, tuangkan susu panas yang telah diberi vanili ke atasnya sambil terus diaduk.
8. Buang busa dan gelembung kecil dengan menggunakan saringan, lalu tuangkan ke dalam pot pilihan Anda.
9. Letakkan pot dalam sebuah wadah besar, isi dengan air hingga ^{3/4} dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 120°C selama sekitar 50 menit.
10. Di akhir memasak, krim masih bergetar, tetapi pisau yang ditusukkan ke dalamnya harus keluar tanpa krim.
11. Jangan ragu untuk menutupinya dengan aluminium foil agar tetap putih, berbeda dengan milik saya;-
)Biarkan dingin pada suhu ruang, lalu tempatkan di lemari es.
12. Anda bisa memakannya begitu saja atau menambahkannya dengan saus cokelat, karamel, buah-buahan.
13. Saya hanya mencampur beberapa stroberi untuk mendapatkan saus yang segar untuk dituangkan di atasnya.
14. Dan akhirnya, nikmati!