

Panna cotta al forno, vaniglia e fragola

Ingrédients

- 600g di panna liquida intera (30 o 35% di materia grassa)
- 60g di zucchero
- 195g di albumi
- 1 baccello di vaniglia

Préparation

1. La panna cotta, tutti la conoscono e l'hanno già mangiata, ma sono spesso delusa dalla consistenza che trovo troppo gommosa, dovuta al gelificante usato per far rapprendere la crema in frigorifero.
2. Qui, niente gelificante, ma la ricetta ultra tradizionale, cotta al forno (da cui il nome di « crema cotta »), a base di panna e albumi che assumono il ruolo di gelificante.
3. Risultato, una crema super fondente, che ho aromatizzato alla vaniglia e accompagnata da un coulis di fragole fresche!
4. Se potete, fate infondere in anticipo la panna con i semi di vaniglia (almeno 30 minuti, riscaldando la panna).
5. Poi, portate la panna a ebollizione.
6. Montate gli albumi con lo zucchero, senza montarli a neve, deve semplicemente essere mescolato.
7. Poi, versate il latte caldo alla vaniglia sopra mescolando bene.
8. Rimuovete la schiuma e le piccole bolle con un mestolo forato, poi versate nei vasetti di vostra scelta.
9. Mettete i vasetti in una grande teglia, riempitela d'acqua fino a $\frac{3}{4}$ e infornate nel forno preriscaldato a 120°C per circa 50 minuti.
10. Alla fine della cottura, le creme sono ancora tremolanti, ma la lama di un coltello infilato dentro deve uscire senza crema.
11. Non esitate a coprirle con un foglio di alluminio affinché rimangano belle bianche, a differenza delle mie;-)
Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, poi mettete in frigorifero.
12. Potete mangiarle così come sono o arricchirle con un coulis di cioccolato, caramello, frutta... Ho semplicemente frullato alcune fragole per avere un coulis ben fresco da versare sopra.
13. E infine, godetevi!