

Ovenpanna cotta, vanille & aardbei

Ingrédients

- 600g volle room (30 of 35% vet)
- 60g suiker
- 195g eiwitten
- 1 vanillestokje

Préparation

1. De panna cotta, iedereen kent het en heeft het al gegeten, maar ik ben vaak teleurgesteld over de textuur die ik te rubberachtig vind, door de gelatine die wordt gebruikt om de room in de koelkast te laten opstijven.
2. Hier geen gelatine, maar het ultra traditionele recept, gebakken in de oven (vandaar de naam "gebakken room"), op basis van room en eiwitten die de rol van gelatine vervullen.
3. Resultaat, een super smeltende room, die ik op smaak heb gebracht met vanille en vergezeld heb van een coulis van verse aardbeien!
4. Als het kan, laat de room van tevoren trekken met de vanillezaadjes (minimaal 30 minuten, terwijl je de room verwarmt).
5. Verwarm vervolgens de room tot het kookt.
6. Klopt de eiwitten met de suiker, zonder ze stijf te kloppen, het moet gewoon goed gemengd zijn.
7. Giet vervolgens de warme vanille room erbij terwijl je goed roert.
8. Verwijder het schuim en de kleine luchtbelletjes met een schuimspaan, en giet het vervolgens in de potjes van je keuze.
9. Plaats de potjes in een grote schaal, vul deze voor $\frac{3}{4}$ met water en zet ze in de voorverwarmde oven op 120°C gedurende ongeveer 50 minuten.
10. Aan het einde van de baktijd zijn de crèmes nog wiebelig, maar het mes dat erin wordt gestoken moet er zonder room uitkomen.
11. Aarzel niet om ze met aluminiumfolie te bedekken zodat ze mooi wit blijven, in tegenstelling tot de mijne;-)
)Laat afkoelen op kamertemperatuur en zet ze vervolgens in de koelkast.
12. Je kunt ze zo eten of ze verrijken met een chocoladesaus, karamel, fruit.
13. Ik heb gewoon een paar aardbeien gemixt om een frisse coulis te maken om eroverheen te gieten.
14. En geniet dan!