

Bakt panna cotta, vanilje og jordbær

Ingrédients

- 600g hel flytende krem (30 eller 35% fett)
- 60g sukker
- 195g eggehviter
- 1 vaniljestang

Préparation

1. Panna cotta, alle kjenner til det og har allerede spist det, men jeg blir ofte skuffet over teksturen som jeg synes er for gummiaktig, på grunn av geleringsmiddelet som brukes for at kremen skal stivne i kjøleskapet.
2. Her er det ingen geleringsmiddel, men den ultra tradisjonelle oppskriften, bakt i ovnen (derav navnet "kokt krem"), basert på krem og eggehviter som tar rollen som geleringsmiddel.
3. Resultatet er en super smeltende krem, som jeg har smaksatt med vanilje og servert med en coulis av ferske jordbær!
4. Hvis du kan, la kremen trekke med vaniljefrøene på forhånd (minst 30 minutter, ved å varme opp kremen).
5. Deretter, kok opp kremen.
6. Pisk eggehviten med sukkeret, uten å piske dem stive, det er bare nødvendig at det blandes.
7. Deretter, hell den varme vaniljekremen over mens du rører godt.
8. Fjern skummet og små bobler med en hullsleiv, og hell deretter i glassene du ønsker.
9. Sett glassene i en stor form, fyll den med vann til ~~3/4~~ og sett den i ovnen forvarmet til 120°C i omtrent 50 minutter.
10. På slutten av steking skal kremene fortsatt være rystende, men bladet av en kniv som settes inn skal komme ut uten krem.
11. Ikke nøl med å dekke dem med aluminiumsfolie slik at de forblir hvite, i motsetning til mine;-)La avkjøle ved romtemperatur, og sett deretter i kjøleskapet.
12. Du kan spise dem som de er eller pynte dem med en sjokolade-, karamell- eller fruktcoulis.
13. Jeg har bare blandet noen jordbær for å få en deilig frisk coulis å helle over.
14. Og til slutt, nyt!