

Panna cotta pieczona, wanilia i truskawka

Ingrédients

- 600g pe3/4ot3/4stej mietany (30 lub 35% t3/4uszczu)
- 60g cukru
- 195g bia3/4ek jaj
- 1 laska wanilii

Préparation

1. Panna cotta, ka dy zna i ju tjad3/4ale cz sto jestem rozzarowana tekstur , któr tuwa am za zbyt gumowat , spowodowan t elatyn tu ywan tdo st enia mietany w lodówce.
2. Tutaj nie ma elatyny, ale przepis ultra tradycyjny, pieczony w piekarniku (st d nazwa „ mietana pieczona”), na bazie mietany i bia3/4ek jaj, które pe3/4i trol t elatyny.
3. Efekt to super rozp3/4awaj ca si t mietana, któr t aromatyzowa3/4am wanili ti podawa3/4am z sosem ze wie ych truskawek!
4. Je li mo esz, wcze niej zaparz mietan t z ziarnami wanilii (przynajmniej 30 minut, podgrzewaj c mietan).
5. Nast pnie doprowad t mietan t do wrzenia.
6. Ubij bia3/4ka z cukrem, nie ubijaj c ich na sztywno, wystarczy, e b d t dobrze wymieszane.
7. Nast pnie wlej gor c t waniliow t mietan , dobrze mieszaj c.
8. Usu t pian ti ma3/4b belki za pomoc t3/4ki cedzakowej, a nast pnie wlej do wybranych s3/4alików.
9. Umie t s3/4aliki w du ym naczyniu, nape3/4nij je wod t do t i w3/4 t do piekarnika nagrzanego do 120°C na oko3/4 50 minut.
10. Na koniec pieczenia mietany powinny by t jeszcze dr ce, ale n3/4 t w bity w nie powinien wyj t czysty.
11. Nie wahaj si t przykry t ich foli t aluminiow , aby pozosta3/4a dnie bia3/4a, w przeciwie stwie do moich;-)Pozw3/4ł ostygn t w temperaturze pokojowej, a nast pnie umie t w lodówce.
12. Mo esz je je t same lub wzbogaci t sosem czekoladowym, karmelowym, owocowym... Po prostu zmiksowa3/4am kilka truskawek, aby uzyska t wie y sos do wylania na wierzch.
13. A na koniec, smacznego!