

Panna cotta assada, baunilha e morango

Ingrédients

- 600g de creme de leite integral (30 ou 35% de gordura)
- 60g de açúcar
- 195g de claras de ovos
- 1 vagem de baunilha

Préparation

1. A panna cotta, todo mundo conhece e já comeu, mas eu fico frequentemente decepcionada com a textura que acho muito borrachenta, devido ao gelificante utilizado para que o creme endureça na geladeira.
2. Aqui, sem gelificante, mas a receita ultra tradicional, assada no forno (daí o nome de "creme assado"), à base de creme e claras de ovos que assumem o papel de gelificante.
3. Resultado, um creme super derretido, que aromatizei com baunilha e acompanhei com um coulis de morangos frescos!
4. Se puder, deixe a creme infundir com os grãos de baunilha com antecedência (pelo menos 30 minutos, aquecendo o creme).
5. Em seguida, leve o creme à ebulição.
6. Bata as claras com o açúcar, sem montar em neve, apenas misture bem.
7. Depois, despeje o leite quente com baunilha sobre a mistura, mexendo bem.
8. Retire a espuma e as pequenas bolhas com uma escumadeira, depois despeje nos potes de sua escolha.
9. Coloque os potes em uma assadeira grande, encha com água até $\frac{3}{4}$ e leve ao forno pré-aquecido a 120°C por cerca de 50 minutos.
10. No final do cozimento, os cremes ainda estarão tremendo, mas a lâmina de uma faca inserida deve sair limpa.
11. Não hesite em cobri-los com papel alumínio para que fiquem bem brancos, ao contrário dos meus;-)Deixe esfriar à temperatura ambiente e depois coloque na geladeira.
12. Você pode comê-los assim ou complementá-los com um coulis de chocolate, caramelo, frutas.
13. Eu simplesmente bati alguns morangos para ter um coulis bem fresco para despejar por cima.
14. E por fim, delicie-se!