

Ugnsbakad panna cotta, vanilj & jordgubbe

Ingrédients

- 600g vispgrädde (30 eller 35% fett)
- 60g socker
- 195g äggvitor
- 1 vaniljstång

Préparation

1. Panna cotta, alla känner till och har redan ätit, men jag blir ofta besviken på texturen som jag tycker är för gummiaktig, på grund av geleringsmedlet som används för att grädden ska stelna i kylskåpet.
2. Här, inget geleringsmedel, utan det ultra traditionella receptet, bakat i ugn (därför namnet "gräddkott"), baserat på grädde och äggvitor som tar rollen som geleringsmedel.
3. Resultatet, en super smältande grädde, som jag har smaksatt med vanilj och serverat med en färsk jordgubbssås!
4. Om du kan, låt grädden dra med vaniljfröna i förväg (minst 30 minuter, genom att värma grädden).
5. Därefter, koka upp grädden.
6. Vispa äggvitorna med sockret, utan att vispa dem till ett fast skum, det ska bara blandas.
7. Därefter, häll den varma vaniljgrädden över och rör om ordentligt.
8. Ta bort skummet och små bubblor med en hålslev, och häll sedan i de burkar du valt.
9. Placera burkarna i en stor form, fyll den med vatten till ~~3/4~~ och sätt in i den förvärmade ugnen på 120°C i cirka 50 minuter.
10. I slutet av gräddningen ska grädden fortfarande skaka, men bladet av en kniv som sätts in ska komma ut utan grädde.
11. Tveka inte att täcka dem med aluminiumfolie så att de förblir vita, till skillnad från mina;-) Låt svalna i rumstemperatur, och placera sedan i kylskåpet.
12. Du kan äta dem som de är eller smaksätta dem med en sås av choklad, karamell, frukter.
13. Jag har helt enkelt mixat några jordgubbar för att få en fräsch sås att hälla över.
14. Och slutligen, njut!