

Panna cotta ya kuoka, vanilla na strawberry

Ingrédients

- 600g ya cream ya maji (30 au 35% ya mafuta)
- 60g ya sukari
- 195g ya mayai ya wazi
- 1 ganda la vanilla

Préparation

1. Panna cotta, kila mtu anajua na tayari ameila, lakini mara nyingi nahisi kutoridhika na muundo ambao naona ni mzito sana, kutokana na gélifiant inayotumika ili cream ipate umbo kwenye friji.
2. Hapa, hakuna gélifiant, bali ni mapishi ya jadi sana, yaliyopikwa kwenye oveni (ndiyo maana ya "cream cuite"), kwa kutumia cream na mayai ya wazi ambayo yanachukua nafasi ya gélifiant.
3. Matokeo, cream inayoyeyuka vizuri, ambayo nimeipatia ladha ya vanilla na kuambatana na mchuzi wa strawberries fresh!
4. Kama unaweza, acha cream iive na mbegu za vanilla mapema (angalau dakika 30, ukipasha moto cream).
5. Kisha, chemsha cream.
6. Piga mayai ya wazi na sukari, bila kuyafanya kuwa mwepesi, inatosha tu kuwa yamechanganywa.
7. Kisha, mimina maziwa ya moto yenye vanilla juu yake huku ukichanganya vizuri.
8. Ondoa povu na vichocheo vidogo kwa kutumia chujio, kisha mimina kwenye chupa unazochagua.
9. Weka chupa kwenye sahani kubwa, ijaze maji hadi $\frac{3}{4}$ na weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 120°C kwa takriban dakika 50.
10. Mwisho wa kupika, creams bado zitakuwa zikitetemeka, lakini blade ya kisu iliyowekwa ndani inapaswa kutoka bila cream.
11. Usisite kuzifunika kwa karatasi ya alumini ili zibaki kuwa nyeupe, tofauti na zangu;-)Acha ipoe kwa joto la kawaida, kisha weka kwenye friji.
12. Unaweza kuzikula kama zilivyo au kuzipatia mchuzi wa chokoleti, karamel, matunda.
13. Nimechanganya strawberries chache tu kupata mchuzi safi wa kumimina juu yake.
14. Na hatimaye, furahia!