

Panna cotta sa oven, vanilya at presa

Ingrédients

- 600g ng buong liquid cream (30 o 35% na taba)
- 60g ng asukal
- 195g ng mga puti ng itlog
- 1 pod ng vanilla

Préparation

1. Ang panna cotta, alam ng lahat at nakain na ito, ngunit madalas akong nadidismaya sa texture na masyadong rubbery, dulot ng gelling agent na ginagamit upang tumigas ang cream sa refrigerator.
2. Dito, walang gelling agent, kundi ang ultra tradisyonal na recipe, niluto sa oven (dahil dito ang pangalan na "crème cuite"), na gawa sa cream at mga puti ng itlog na nagsisilbing gelling agent.
3. Resulta, isang napaka-melt-in-your-mouth na cream, na pinatamis ko sa vanilla at sinamahan ng sariwang strawberry coulis!
4. Kung maaari, hayaang mag-infuse ang cream kasama ang mga butil ng vanilla nang maaga (hindi bababa sa 30 minuto, habang pinapainit ang cream).
5. Pagkatapos, pakuluan ang cream.
6. Batihin ang mga puti ng itlog kasama ang asukal, nang hindi ito pinapalaki, kailangan lang na ito ay maghalo.
7. Pagkatapos, ibuhos ang mainit na vanilla milk dito habang maayos na hinahalo.
8. Alisin ang bula at maliliit na bula gamit ang isang skimmer, pagkatapos ay ibuhos sa mga lalagyan na iyong pinili.
9. Ilagay ang mga lalagyan sa isang malaking platito, punuin ito ng tubig hanggang ^{3/4} at ilagay sa preheated oven sa 120°C sa loob ng mga 50 minuto.
10. Sa pagtatapos ng pagluluto, ang mga cream ay nanginginig pa, ngunit ang talim ng kutsilyo na ipinasok dito ay dapat lumabas nang walang cream.
11. Huwag mag-atubiling takpan ang mga ito ng aluminum foil upang manatili silang puti, hindi tulad ng sa akin;-)Hayaan itong lumamig sa temperatura ng kuwarto, pagkatapos ay ilagay sa refrigerator.
12. Maari mo itong kainin nang ganito o dagdagan ng chocolate coulis, caramel, prutas.
13. Simple lang akong nag-blend ng ilang strawberries upang magkaroon ng sariwang coulis na ibuhos dito.
14. At sa wakas, mag-enjoy ka!