

Fırın Panna Cotta, Vanilya & Çilek

Ingrédients

- 6 ila 8 kap için:
- 600g tam yağlı sıvı krema (30 veya 35% yağ)
- 60g şeker
- 195g yumurta beyazı
- 1 vanilya çubuğu

Préparation

1. Panna cotta, herkesin bildiği ve daha önce yediği bir tatlıdır, ancak genellikle bulduğumuz dokudan hayal kırıklığına uğruyorum, çünkü kremanın buzdolabında sertleşmesi için kullanılan jelatin nedeniyle çok lastik gibi geliyor.
2. Burada jelatin yok, ama geleneksel bir tarif var, fırında pişirilmiş bu yüzden "pişirilmiş krema" adı), krema ve jelatin rolünü üstlenen yumurta beyazları ile yapılmıştır.
3. Sonuç, vanilya ile tatlandırılmış ve taze çilek sosu ile birlikte sunduğumuz süper eriyen bir krema!
4. Mümkünse, kremayı vanilya taneleri ile önceden (en az 30 dakika, kremayı ısıtarak) demleyin.
5. Sonra, kremayı kaynamaya getirin.
6. Yumurta beyazlarını şekerle çırpın, ama kar gibi yapmayın, sadece karı tırmanız yeterli.
7. Sonra, üzerine sıcak vanilyalı sütü dökün ve iyice karıştırın.
8. Köpüğü ve küçük kabarcıkları bir süzgeçle alın, ardından seçtiğiniz kaplara dökün.
9. Kapları büyük bir tepsiye yerleştirin, su ile doldurun ve önceden ısıtılmış 120°C fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.
10. Pişirme sonunda, krema hala titrek olmalıdır, ancak içine batırılan bir bıçak kremasız çıkmalıdır.
11. Onları iyi beyaz kalmaları için alüminyum folyo ile kaplamaktan çekinmeyin, benimkiler gibi değil;-) Oda sıcaklığında soğumaya bırakın, ardından buzdolabına koyun.
12. Onları oldu gibi yiyebilir veya çikolata, karamel, meyve sosu ile süsleyebilirsiniz.
13. Ben sadece birkaç çileği karı tırdım ve üzerine dökmek için güzel bir sos elde ettim.
14. Ve sonunda, afiyet olsun!